pizza e pasta ITALIANA

n°03 | Marzo | 2023
www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXXIV



MIA X



La **MACINAZIONE INTEGRATA®** Autentica associa una sapiente e calibrata pulitura del grano a due tipologie di molitura: quella tradizionale a pietra con quella moderna a cilindri. I suoi profumi caratteristici, la rendono perfetta per preparare pizze più gustose, profumate e leggere. **MIA è il futuro della farina, rivoluzionato!**





PARTNER UFFICIALE

Vieni a scoprire tutte le novità delle farine **LE 5 STAGIONI** in anteprima al **Campionato Mondiale della Pizza. Parma 18-20 aprile 2023**

le5stagioni.it

AZIENDE

— Sommario —

Editoriale

Antonio Puzzi

In principio fu Lévi-Strauss. Non quello dei jeans, sia chiaro ma il grande antropologo belga che decise di dedicare buona parte dei suoi studi alle tecniche di approvvigionamento, produzione e trasformazione del cibo facendo della sua opera "Il crudo e il cotto" un punto di riferimento imprescindibile per il sapere contemporaneo. Ma che cos'è veramente "crudo"? E cosa si intende per "cotto"? Nel tempo della pizza "per gourmet" o "gourmet" o "gourmand" o "contemporanea" (insomma, chiamatela come volete!) la passione per la "cucina sulla pizza" è diventata un mantra di tutti coloro che cercano "l'innovazione nella tradizione"… Si dice così, giusto? Proviamo però a mettere ordine: creare ricette è da sempre qualcosa di connaturato all'uomo: quelle più semplici (che spesso riteniamo essere le più buone) sono frutto dell'ingegno delle classi popolari (in molti casi: di mani femminili), quelle più elaborate sono "figlie di Apicio", il celebre gastronomo dell'antica Roma, padre putativo di tutti gli chef contemporanei. A ciascuno va dunque riconosciuto il rispetto del proprio ambito d'azione. Non è un caso che i pizzaioli più interessati a costruire una nuova identità per la propria pizza abbiano deciso di formarsi anche nelle tecniche di cucina attraverso istituti di istruzione superiore, corsi specialistici e sessioni di lavoro con chef che sono davvero disposti a snocciolare e diffondere le loro conoscenze. Altri invece si sono affidati direttamente a consulenze con i colleghi cuochi per elaborare un menù in cui siano presenti poche, semplici e piacevolissime suggestioni di cucinato. Anche allo scopo di capire cosa va veramente cotto, in che modalità e per quanto tempo. Personalmente, ritengo che queste due strade siano le uniche percorribili per chi oggi vuole "innovare" la tradizione anche se – come scoprirete leggendo le pagine di questa rivista – non c'è proprio nulla di nuovo sotto il sole quando si parla di "cucinare sulla pizza". E chi invece sceglie il "fai da te"? Non vogliatemene ma spesso rischia di compiere un simpatico quanto immangiabile "papocchio". Il mio augurio per questo mese è dunque: possiate scegliere al meglio i vostri maestri e i vostri compagni di percorso.
Un affettuoso saluto,

nio

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n.1019 del 02/04/1990
Anno XXXIV - n.3 marzo 2023 - Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE
Massimo Puggina

DIRETTORE ONORARIO
Giampiero Rorato

DIRETTORE RESPONSABILE
Antonio Puzzi

RESPONSABILE DI REDAZIONE E DI PROGETTO
David Mandolin

PUBBLICITÀ
David Mandolin

REDAZIONE
Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE) Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007 - E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO
Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING
Maura Trolese
— *Mediagraf lab*

IN COPERTINA
illustrazione di Pepe Serra

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.).

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A:
abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it
L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:
ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

a cura della redazione

prima pagina

Lesaffre inaugura Baking Center™ Academy, il progetto formativo 2023 per i professionisti dell'arte bianca

Lesaffre Italia, azienda che produce e commercializza lievito fresco, lievito madre e ingredienti per la panificazione artigianale, industriale e domestica inaugura quest'anno Baking Center™ Academy, il progetto di formazione e aggiornamento riservato ai professionisti dell'arte bianca.
7 eventi gratuiti organizzati nell'arco del 2023, tenuti dal team Baking Center™ di Sissa Trecasali in provincia di Parma: tutti gli appuntamenti, della durata di una giornata, prevedono una parte teorica e un momento pratico di "mani in pasta" con il coinvolgimento di tutti i partecipanti.

Christophe Carlo, Baking Center™ Manager Lesaffre Italia, illustrerà tecniche e prodotti per alleggerire il peso della produzione, contribuendo a ridurre il lavoro notturno. Grazie all'introduzione di nuove tecnologie e soluzioni l'attività del panificatore è meno faticosa rispetto al passato, ma il lavoro notturno continua a essere considerato da molti artigiani un sacrificio e soprattutto a rappresentare spesso per le nuove generazioni un ostacolo nella scelta della professione. L'incontro affronterà un altro tema centrale per l'artigiano e per l'operatore del settore food in generale, la lotta agli sprechi di prodotto.



Con RCH Pay la cassa diventa un POS per accettare tutti i pagamenti digitali in store



Nessun hardware aggiuntivo e la libertà di utilizzare il proprio smartphone o tablet Android ovunque per consentire ai clienti pagamenti contactless immediati e sicuri su tutti i più importanti circuiti internazionali. Con RCH Pay nasce un servizio evoluto che permette agli esercenti di rispondere in modo veloce, user friendly ed estremamente economico (non ci sono infatti costi di attivazione né canoni mensili) a consumatori sempre più inclini a utilizzare i pagamenti elettronici per i loro acquisti.

Disporre di RCH Pay negli esercizi commerciale è estremamente semplice, è sufficiente scaricare sul proprio smartphone o tablet Android l'app Rch PayBox che abilita i sistemi cassa RCH e MCT alla ricezione dei pagamenti digitali, e attivare RCH Pay, il sistema di pagamento elettronico tap to phone targato RCH. Le applicazioni sono disponibili gratuitamente su Google PlayStore.

L'utilizzo del servizio RCH Pay consente all'esercente di abbinare la comodità di utilizzare un dispositivo familiare al vantaggio di non dover acquistare hardware esterno dedicato alla funzione di POS. Oltre a garantire maggiore flessibilità - si può utilizzare al punto cassa ma anche in movimento - RCH Pay permette di visualizzare in tempo reale lo storico di tutte le transazioni effettuate che, attraverso l'utilizzo di questo servizio, vengono accreditate direttamente sul conto corrente bancario del punto vendita.

"RCH Pay è una risposta concreta alle esigenze degli esercizi commerciali che devono far fronte a una crescita esponenziale delle richieste di pagamento contactless sui differenti circuiti. Utilizzare il proprio dispositivo, trasformandolo in un POS semplice e sicuro, garantisce una continuità operativa nello store, senza gravare sugli esercenti con costi aggiuntivi per hardware o manutenzioni. Siamo certi che per facilità di utilizzo, flessibilità ed economicità, RCH Pay sarà un servizio molto apprezzato dai nostri clienti", ha commentato Nicola Cassoli, Direttore Commerciale e Marketing di RCH S.p.A.

a cura della redazione

prima pagina 2

Krombacher protagonista al BEER&FOOD Attraction

Krombacher, il più grande birrificio familiare tedesco, è stata protagonista allo scorso BEER&FOOD Attraction di Rimini - unendo la sua eccellenza birraia a quella di 3 fra i migliori Chef-Pizzaioli pluripremiati da Gambero Rosso (Alberto Morello, Denis Lovatel, alfio Colombo), per offrire nuove ed esclusive esperienze che la collocano fra i maggiori player della crescente tendenza di consumo out of home, all'interno di un posizionamento premium nel mercato HO.RE.CA.

Krombacher si è presentata con uno stand ancora più grande e rinnovato, che comprendeva un'ampia zona gourmand dotata di forno per pizza, per ospitare creazioni da gustare in diretta, in perfetta armonia con i diversi gusti naturali delle birre alla spina Krombacher - Pils, Unfiltered e Rhenania Alt - prodotte con tecniche artigianali ed ingredienti puri.

"Dopo il grande successo della nostra prima partecipazione all'edizione 2022 come Krombacher Italia – ha dichiarato Davide Grossi, Country Manager – abbiamo deciso di presidiare il canale HO.RE.CA ed il segmento OOH consolidando il nostro posizionamento nella fascia premium. Abbiamo portato quindi a questo appuntamento con il mercato di riferimento esperienze uniche, create insieme ai migliori Chef-Pizzaioli, premiati anche da Gambero Rosso e inseriti nelle sue autorevoli guide di cui siamo partner."





Menù e Amazon insieme per un Programma Fedeltà da Vip

Menù annuncia una innovativa collaborazione con Amazon, che entra nel programma fedeltà dell'azienda di Medolla come fornitore di prodotti e del servizio di logistica, contribuendo così a rendere ancora più forte uno dei fondamenti di Menù: l'attenzione per i propri clienti.

A partire dallo scorso febbraio, gli oltre 30.000 clienti in Italia serviti dalle specialità alimentari Menù che intendono entrare nel programma fedeltà "Vip" dell'azienda potranno usufruire di una vastissima gamma di prodotti, sia professionali che non, e di un servizio di consegna puntuale e preciso.

I prodotti dell'ampio catalogo omaggi, dinamico e costantemente aggiornato, fanno parte della selezione di Amazon.it, che si occuperà anche dell'aspetto logistico di consegna. Partecipare è semplice: il cliente, dopo aver aderito al Menù Loyalty Program "Vip Menù", potrà consultare, tramite l'agente di zona, una piattaforma digitale e scegliere l'omaggio che preferisce. Una volta selezionato, la consegna sarà rapidissima secondo gli standard Amazon.

Alla base di questa innovativa collaborazione – Menù è la seconda azienda in Italia ad aver attivato tale iniziativa con la più grande internet company del mondo – c'è il costante desiderio dell'azienda di fornire prodotti di qualità per il settore Ho.re.ca. e premiare i propri affezionati clienti.

"Sostenere i nostri clienti è una delle mission aziendali" afferma Federico Masella, Marketing & National Key Account Manager Italia. "Nel corso degli anni abbiamo messo in campo numerose attività formative e iniziative volte ad aiutare e migliorare il lavoro degli operatori professionali del settore Ho.re.ca, questa collaborazione con Amazon rappresenta sicuramente un grande passo in avanti anche nell'ottica della soddisfazione e fidelizzazione della nostra clientela".

a cura della redazione



Scrocchiarella sandwich

I 2 nuovi formati 20x52 e 28x38

Il gruppo AB Mauri allo scorso Sigep si è presentato al pubblico professionale con una veste innovata e suddivisa in due spazi: un'area centrale aperta a tutti, dedicata ad una serie di eventi ESG – Environment, Social e Governance con show-cooking, appuntamenti, testimonianze e interviste esclusivi, affiancata da un'area più riservata, con accesso esclusivo ai clienti e partner.

In linea con la vision sostenibile di AB Mauri prevale la scelta di materiali e rivestimenti in legno naturale, piante aromatiche e una comunicazione visual dedicata alle parole chiave legate ai valori ESG del Gruppo. Tra le tante novità una in particolare dedicata al mondo della pizzeria: la gamma Scrocchiarella infatti si arricchisce di nuovi formati Sandwich, per soddisfare sempre di più le esigenze del professionista Ho.re.ca in base alla proposta o tipologia di locale, per spaziare dal classico trancio della porzione sandwich a porzioni più piccole, perfette per l'aperitivo e i servizi catering. I nuovi formati saranno 38 x 28, ideale per la proposta salata in pasticceria o panetteria, da porzionare in 4 tranci e 20 x 52, ideale per ottenere fino a 24 tranci più piccoli da aperitivo.



Una Pizza per tutti

Una Pizza per tutti è un progetto estremamente innovativo che nasce dall'inusuale sinergia di due soggetti di differenti settori (G-Pizza World Food Agency & FondazioneAlice Onlus) che, incontratisi, decidono di avviare così un percorso comune.

G-Pizza World Food Agency è un'azienda di servizi di consulenza e di formazione in tutta Italia per la ristorazione, ideata da cinque Master Chef: mentre Fondazione Alice Onlus è una realtà che, da un'idea del suo Presidente Simone Ciulli, è nata per ospitare gratuitamente i disabili con le loro famiglie, nel territorio Toscano dell'Alto Casentino. Un'operazione che ha consentito a più di 150 famiglie di avere qualche giorno in cui riprendere fiato e ristoro dalle proprie quotidianità complesse e faticose. Attualmente FondazioneAlice è impegnata su vari fronti (scuola e mondo del lavoro) accomunati da un obbiettivo comune: il ricollocamento sociale del concetto di disabilità.

"È necessario ricollocare a livello sociale il concetto di disabilità" e perché non farlo proprio in Italia e proprio a partire dalla pizza?

A livello nazionale si dà così ufficialmente il via ai corsi di pizza e panificazione altamente professionalizzanti di UNA PIZZA PER TUTTI: percorsi formativi appositamente studiati e dedicati a persone con disabilità.

Il motore propulsivo di questo team assortito è il pensiero che non esistano limiti fisici insuperabili: perché tutti, ogni donna ed ogni uomo del mondo, possono essere messi nelle condizioni di fare il pane e la pizza.



SIRMAN






Comando esperto inserimento ricette (max 99)


Riscaldamento rapido

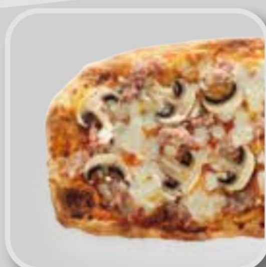

Energy saving

Sirman Commercial Ovens
Made in Italy

- Display comando digitale Touch Screen da 5" di utilizzo facile ed intuitivo
- Flessibilità totale di programmazione per adattarsi a tutte le modalità di cottura: temperatura cielo/platea o temperatura camera
- Adatto alla produzione di tutte le tipologie di pizze, possibilità di cottura fino a 450°C
- Ottimale distribuzione del calore all'interno della camera di cottura
- Ottimo isolamento ed inerzia termica a vantaggio del risparmio energetico
- Disponibile in due misure 105X70 da 6 pizze e 85X70 da 4 pizze
- Sovrapponibile a 2 o 3 moduli









a cura della redazione

Agugiaro & Figna al Sigep:

Le Novità Magistrale - Le Sinfonie e Mia.

Al 44° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di Rimini terminato alla fine di gennaio, Agugiaro & Figna ha presentato Magistrale, la nuova farina de Le Sinfonie ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione, sviluppata in collaborazione con i Maestri dell'Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano, e la linea Mia di farine ottenute da macinazione integrata.
Il Sigep è stato inoltre l'occasione per il lancio del nuovo look dei prodotti dell'azienda molitoria oltre che l'occasione per esporre la nuova declinazione de Le Sinfonie: Magistrale, una farina elastica e duttile, ideale per prodotti da forno a lunga lievitazione come colombe, panettoni, veneziane, focacce e pandori. Frutto di un attento e rigoroso lavoro di ricerca condotto insieme all'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, Magistrale garantisce una fermentazione equilibrata durante tutte le ore di lievitazione, senza apportare tenacità agli impasti, e ne favorisce l'amalgama a fronte di ingredienti ricchi e grassi, donando morbidezza e texture senza difetti strutturali nel lievitato finito. Bilanciata, morbida e naturalmente robusta, esprime il connubio tra necessità tecniche ed esigenze professionali. Per ottenere questo risultato, i professionisti di Agugiaro & Figna e dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano si sono confrontati per mesi per studiare le farine e testarle, in modo da arrivare a un prodotto che ne soddisfacesse tanto le necessità tecniche quanto le esigenze pratiche.

Altra protagonista della proposta di Agugiaro & Figna a Sigep è stata la linea Mia di farine ottenute da macinazione integrata: un processo brevettato che associa due tipologie di molitura, quella più tradizionale a pietra con quella moderna a cilindri, e che regola in maniera innovativa i diagrammi dell'intero processo di lavorazione, con particolare attenzione al controllo delle temperature di produzione.





Prima Partecipazione Ufficiale di Waico a Sigep 2023

Dopo la presentazione del gruppo in occasione della 43^ edizione della fiera, le White Art Italian Companies Effedue, Flamic, Starmix e Vitella hanno partecipato allo scorso Sigep con uno stand unico che ha riunito al proprio interno alcuni tra i marchi italiani più importanti per il settore Bakery equipment, acquisiti dal fondo Mindful Capital Partners.

A differenza dell'edizione 2022 Waico dunque si è presentata con uno stand comprensivo di tutti i marchi rappresentati posizionato strategicamente a fianco di Italforni, brand che a novembre 2022 è entrato a far parte del gruppo e che ha portato lostesso a raggiungere l'obiettivo dichiarato dei 40 milioni di fatturato in un terzo del tempo previsto al momento dell'acquisizione.

Da sottolineare anche l'ultima collaborazione avviata con Molino Casillo, azienda d'eccellenza nella produzione, trasformazione e commercializzazione di grano.

L'obiettivo del gruppo è quello di rappresentare per il professionista della pasticceria e della panificazione una casa ed una famiglia che lo accompagneranno lungo le fasi del proprio lavoro: dalla lavorazione dell'impasto alla sua spezzatura, laminatura e, cottura.

LA CUCINA POSTPANDEMICA

di Giampiero Rorato

rmai siamo tutti convinti, avendolo sperimentato sulla nostra pelle, che il Covid-19, con le sue numerose varianti, ha cambiato profondamente la nostra vita. La pandemia ha veramente modificato la vita della maggior parte della popolazione non solo italiana, a causa anche dei numerosi lutti che hanno colpito molte comunità.
A questo proposito basta ricordare il lungo lockdown che ci ha chiuso in casa per mesi e che ci ha poi costretto a muoverci con le mascherine; la chiusura di molti reparti ospedalieri per ospitare i colpiti dalla pandemia, tralasciando di curare altri malati (prolungando di mesi le liste d'attesa per visite specialistiche); la rivoluzione del regime scolastico, con mesi di lezioni online, con gravi effetti psicologici su molti giovani.
Se poi si aggiungono la guerra scatenata poco più di un anno fa dalla Russia contro l'Ucraina, Paese libero e democratico, con lo sconvolgimento dell'economia alimentare specie nella parte povera del mondo, parte non certo piccola, che viveva anche col grano dell'Ucraina; l'aumento imprevisto dei costi dell'energia e le tante altre guerre e dittature che interessano troppi Paesi, dal Sud America, all'Africa, all'Oriente, il quadro socioeconomico e culturale nel quale stiamo attualmente vivendo è del tutto diverso e meno bello da quello del decennio scorso.
E tutto ciò ha davvero modificato la nostra vita e la stessa nostra alimentazione.

LA RICERCA DEL CIBO BUONO

Si dirà che l'umanità ha sempre ricercato il cibo buono e nutriente, fin dai tempi lontanissimi della preistoria, ma per capire meglio i cambiamenti in atto, sia nella ristorazione fuori casa che nella cucina di casa, è bene riprendere per un momento i vecchi ricordi di scuola.
Negli anni belli e spensierati della nostra infanzia abbiamo studiato e imparato che i primi uomini vivevano di caccia, di pesca e dei frutti della terra – erbe spontanee, radici, frutti occasionali, miele dai favi selvatici ecc. – e la cosa più importante per i primitivi (esistono ancora nelle foreste amazzoniche e nel Borneo tribù allo stato primitivo) era trovare questi alimenti, perché spesso, per la carestia, la paura di tribù nemiche o prolungate piogge torrenziali non trovavano di che cibarsi o pativano la fame o si accontentavano anche di prodotti non buoni.
E che molti prodotti della terra e carni di animali non fossero buoni ce lo conferma la Bibbia (Genesi 9, 4; Levitico 3, 17; 7, 26; 17, 10-16; 19, 26; Deuteronomio 12, 16.23; 15, 23), con le leggi alimentari che Mosè diede al popolo ebraico, vietando tutta una serie di alimenti animali e vegetali perché nocivi alla salute, come è la carne del maiale nei paesi caldi, specie nei secoli passati, quando non c'erano frigoriferi e solo i signori avevano case in pietra e locali sempre freschi.
In quei tempi lontano bastava riuscire a mangiare e a soddisfare la fame, non importa se certi alimenti erano pericolosi per la salute o addirittura velenosi, come alcune varietà di funghi.
Poi, con l'arrivo della civiltà, diverse migliaia di anni fa, alcune popolazioni, come in Cina o nella "Mezzaluna fertile" (dalla Mesopotamia all'Egitto sfiorando il Caucaso) hanno potuto scegliere ed ecco che la cucina dei potenti diventò ricca e buona e il segno della ricchezza era rappresentato dalla quantità e varietà dei cibi, come attestano i racconti degli scrittori greci e romani sui banchetti dei nobili e i ricchi del tempo (gli imperatori e i Mandarini, cioè ministri e capi dell'esercito della Cina; i re e





i capi guerrieri degli Assiri e dei Babilonesi; il faraone e i suoi ministri in Egitto; poi i patrizi e gli schiavi arricchiti in Grecia e a Roma).
In quei tempi ormai lontani non c'era la capacità e la possibilità di conoscere con esattezza le caratteristiche nutrizionali del cibo, ma interessava che fosse abbondante, gustoso, appagante e nessuno allora si curava se faceva bene o male alla salute.
Qualcosa è cambiato nel Medioevo, con i califfi di Bagdad (VIII-IX sec.) che si erano circondati dei migliori medici e cuochi del tempo; poi a Palermo con Federico II, a Napoli con gli Angioini e ancora con la Scuola Medica Salernitana. Tutti costoro ci hanno lasciato i loro interessanti ricettari – base della futura grande cucina italiana - e sappiamo che si nutrivano secondo i consigli dei medici, ma sono stati un'eccezione perché la loro era una cucina per pochi che non ha riguardato la maggioranza della popolazione.
E una alimentazione sufficiente, senza badare che fosse anche salutare, con poche varianti, si è conservata nei paesi cosiddetti ricchi, fino ai tempi moderni, con la popolazione divisa in due categorie: i ricchi che nuotavano nell'abbondanza e i poveri, la stragrande maggioranza della popolazione, che spesso se mangiava a mezzogiorno era costretta a digiunare la sera. Se poi teniamo conto che i Paesi ricchi, fino a tutto il secolo scorso, erano una netta minoranza, comprendiamo come la fame e la cattiva alimentazione colpissero la grande maggioranza degli abitanti del globo terrestre, con la conseguente diffusione di molte malattie, ancora presenti in diversi Paesi, soprattutto dell'Africa, dell'America latina e del Sud-Est asiatico, ma anche nei Paesi più civilizzati, come l'Italia, per l'arrivo diverse volte di pestilenze che hanno decimato la popolazione.



LA GRANDE SVOLTA

Nel primo quarto di questo secolo sono poi successi due fatti di enorme rilevanza storica. Il primo è stata la "globalizzazione", cioè l'interdipendenza economica dei popoli del mondo, dovuta a veloci collegamenti digitali (internet), radio e TV ed aerei tra tutti i Paesi del globo terrestre e ad un commercio internazionale che ha avuto una forte accelerazione, interessando anche i Paesi prima quasi irraggiungibili. Ciò ha contribuito, fra l'altro, a far conoscere a tutti nuovi prodotti e nuove culture e a far diminuire la fame nel mondo, come attestano le analisi compiute dagli esperti. Per questi motivi la "globalizzazione" va considerata un fatto molto utile e positivo e non va abbandonata o combattuta, semmai meglio regolata allo scopo di non far crescere la distanza fra i ricchi (in particolare le multinazionali) e i poveri, come è anche successo e succede ancora.



Cerutti Inox

MADE IN ITALY

Il futuro è ora.



Realizzata in alluminio anodizzato duro secondo i più alti standard professionali, questa pala nasce per soddisfare le richieste del pizzaiolo più esigente. Il materiale di cui è fatta le garantisce un'eccezionale resistenza alla corrosione e all'usura. La foratura "a spiga" la rende preziosa e le dona un pregio unico facendola risaltare in mezzo a tutte le sue sorelle.

Designed by: Itamar Harari.

Cerutti Inox 60° 1960 - 2020



Il secondo fatto rilevante, come abbiamo ricordato all'inizio di questo articolo è stata la pandemia che ha colpito quasi tutti i popoli che vivono nel nostro pianeta con le conseguenze che ben conosciamo.
Questi due fenomeni che hanno caratterizzato l'ultimo ventennio hanno anche cambiato il nostro rapporto con il cibo.
Per prima cosa abbiamo scoperto che pur essendo ormai ben 8 miliardi di persone su questo pianeta, buttiamo ogni anno un terzo o anche più del cibo disponibile e gli esperti ci assicurano che se le produzioni agroalimentari e agroindustriali fossero meglio curate e meglio distribuite, con un miglioramento dell'agricoltura anche in Africa, ci sarebbe cibo sufficiente per ben otre 10 miliardi di persone e già questo è un punto fermo che rassicura le future generazioni.



IL VERO BUON CIBO

Ma c'è di più. La pandemia ci ha messo di fronte a una realtà prima trascurata, cioè che esiste cibo buono e cibo cattivo e quest'ultimo, ancora molto presente, è un cibo che non corrisponde ai nostri bisogni alimentari e fa male al nostro organismo. Le ricerche mediche ci dicono, infatti, che nei Paesi ricchi, come l'Europa e il Nord America, per fare due esempi, molte malattie sono dovute a cibi cattivi o comunque non buoni.
Conclusione: oggi in Italia, dove è nata la "dieta mediterranea", sulla quale ritorneremo, si è cominciato a ricercare non solo cibi sani, ma cibi funzionali ai nostri bisogni nutritivi. Questa rivista da anni fa conoscere i cibi buoni ottenuti con l'impiego di prodotti buoni e salutari, ma ora anche la ristorazione cerca di più, per offrire a chi entra nelle trattorie e nei ristoranti dei piatti totalmente sani e salutari, coniugando queste due caratteristiche con la bontà e la capacità di emozionare.

Lo stesso riguarda anche i pizzaioli che stanno scegliendo prodotti di qualità, non inquinati dalla chimica, nutrienti e molto digeribili. Quindi attenta e intelligente scelta delle farine, del lievito (con preferenza per quello naturale prodotto e conservato in pizzeria), dei prodotti per le farce, impiegando palline di pasta ben lievitate e mature e preparando le pizze con grande professionalità.
Domanda: come si fa a preparare dei piatti che siano buono, nutrienti e salutari? Ci vuole una seria cultura professionale, come vedremo in questa rubrica nei prossimi mesi.

Cuocere

di Antonio Puzzi

Riflessioni per una storia antropologica della pizza

La cottura è la una delle possibile risposte culturali dell'uomo al bisogno di nutrirsi.

Uno studio inglese svolto tra il 2013 e il 2015 rivela che, se correttamente educati, anche gli scimpanzé sono in grado di attendere la "cottura" del cibo ma si tratta ovviamente di condizioni ambientali difficilmente replicabili in natura e soprattutto di una pratica che consiste nel riscaldare o cuocere "a bassa temperatura". L'uomo ha invece elaborato nel corso del tempo sistemi di cottura del cibo sempre più complessi, cercando di adattare i desideri di un cibo sano e gustoso alle proprie condizioni.



A porre l'accento sulla "cottura come cultura" fu per primo Claude Levi-Strauss,

l'antropologo che forse più di ogni altro ha influenzato il modo di vedere, comprendere e analizzare la società occidentale contemporanea partendo da quelle popolazioni che, prima dei suoi studi, in molti consideravano (erroneamente) "primitive". Nel commentare l'opera tra le più importanti di Levi-Strauss (*Il crudo e il cotto*), uno dei suoi più appassionati studiosi (e amici), Marino Niola scriveva così nel 2016 su *La Repubblica*: "In principio di tutto sta il fuoco, incipit di ogni epopea mitologica, origine di ogni metamorfosi. Perché, consentendo di cucinare il cibo, fa uscire l'umanità dallo stato di natura per farla entrare nella cultura. Che è cottura. Come dire che nello stesso momento in cui gli uomini cominciano a produrre il fuoco, il fuoco comincia a produrre gli uomini". Sarebbe il fuoco dunque a trasformarci "da animali a dei" (per dirla con Yuval Noah Harari). E non è un caso che uno dei miti più celebri dell'antichità attribuisca a un alter-Ercole, Prometeo, la scalata al cielo alla ricerca della sapienza degli dei non con un frutto (come nella Genesi) ma attraverso il "furto del fuoco". Prometeo però non è solo: sono numerose infatti le società sparse ai quattro angoli del pianeta a raccontare simili cosmogonie (storie sull'origine del mondo conosciuto) dove al centro dello sviluppo della conoscenza c'è il fuoco. Certo, non tutti i miti che riguardano il fuoco parlano di cibo: il fuoco è infatti fondamentale per riscaldarsi, per tenere lontani gli animali predatori ma anche per cuocere. È tuttavia quest'ultima cosa più di ogni altra che "crea" la cultura. Come ha sintetizzato splendidamente Andrea Camilleri:

"Eva, quando prese la mela dall'albero e la offrì ad Adamo, fece cultura.
La prima madre che svezzò il suo bambino con delle bacche che aveva scoperto commestibili, fece cultura.
Il primo uomo che appuntì un sasso per cacciare, e quindi mangiare, fece cultura.
Il primo uomo che incise sulla roccia un bufalo per comunicare che lì c'era da cacciare, e quindi da mangiare, fece cultura.
Il primo uomo che si rese conto che la carne di animale era gustosa, fece cultura.
Il primo uomo che fece due buchi su un uovo di dinosauro, lo bevve e consigliò al suo clan di fare lo stesso, fece cultura.
Il primo uomo che sfregando due legnetti provocò una scintilla, con la quale accese un fuoco, con cui cucinò la carne dei bufali, fece cultura.
Il primo uomo che arrabbiato per il bufalo che gli era appena scappato, maciullò con le mai alcune olive e si accorse che potevano essere un buon condimento per la carne di bufalo, fece cultura.
Il primo uomo che dopo un'indigestione di carne di bufalo provvide ad avvisare gli altri che non bisognava mangiarne troppo, fece cultura.
Il primo africano e il primo indoeuropeo che si scambiarono i loro diversi cibi, fecero cultura".

Il triangolo culinario

Ma quale tipo di cottura è quella culturalmente più avanzata? Quella con l'utilizzo di recipienti, quella sulla pietra (oggi ollare) o quella geotermica che sfrutta il naturale calore del sottosuolo? Difficile a dirsi ma possiamo sicuramente convenire che i cibi possono presentarsi all'uomo in tre condizioni: crudi, cotti o putridi. Queste categorie che Levi-Strauss individua come "universali" (perché presenti in tutte le società) rappresentano ciascuno un aspetto della nostra vita comunitaria: il crudo costituisce l'aspetto naturale del cibo, il cotto è la trasformazione culturale del crudo mentre il putrido è la sua trasformazione naturale. È questo che l'autore chiama il "triangolo culinario" su cui si forma l'opposizione tra cibo elaborato e non elaborato da una parte e quella tra cultura e natura dall'altra. Secondo Lévi-Strauss, niente è semplicemente "cotto", ma ogni "cotto" ha le sue maniere; parimenti, non esiste il "crudo " allo stato puro: solo certi cibi, infatti, possono essere consumati crudi, ma a condizione di essere prima lavati, sbucciati, tagliati e in molti casi anche conditi. In pratica "assimilati", ovvero resi simili a ciò che per noi è "buono da pensare" prima ancora che da mangiare. Non è un caso che anche le società che praticavano il cannibalismo, prima di compiere il pranzo rituale con il nemico sconfitto, lo travestivano da un membro della propria comunità, proprio allo scopo di "assimilarlo". Come ben scrive l'antropologo Remotti, questo sta a significare che "l'alterità non va mangiata cruda" ossia che tutto ciò che entra in noi deve in qualche modo "assomigliarci", ossia essere riconducibile a qualcosa di già noto, per forma, gusto o consistenza. Proprio come avviene nello svezzamento dei bambini che procede non per shock ma per gradi.









Bollito

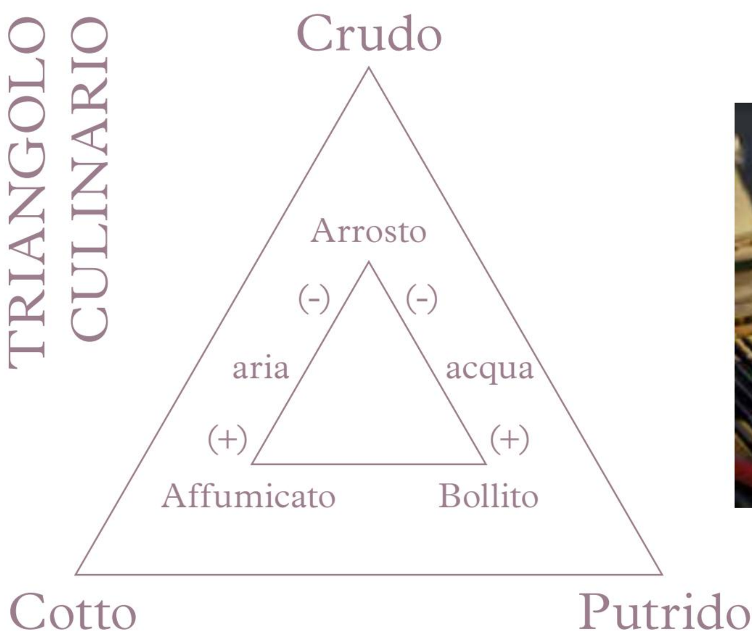
La pizza tra cucina intima e cucina pubblica

All’interno del triangolo culinario teorizzato da Levi-Strauss tuttavia vi sono anche differenze tra le tipologie di cottura, in particolare tra l’arrosto e il bollito, le due modalità di cottura più diffuse da cui poi hanno avuto origine tecniche e strumenti giunti fino ai giorni nostri.
Il bollito è infatti cotto dentro un recipiente con tipologie diverse di liquidi, l’arrosto invece fuori, quasi sempre al contatto diretto col fuoco.

Per questo motivo, Levi-Strauss definisce la tecnica del bollito una “endo-cucina” fatta per uso domestico e destinata a un piccolo gruppo chiuso, familiare, mentre l’arrosto è chiamato “eso-cucina”, cioè una cucina fatta per gli ospiti.

Non è un caso che la pizza assecondi in maniera quasi didascalica questa propensione: quella “napoletana” (così come quella “classica”) è infatti cotta direttamente sulla pietra a contatto “quasi diretto” col fuoco e gli ingredienti sono - secondo tradizione - posti sulla pizza quasi sempre a crudo e cotti con essa, senza trattamenti preliminari.
La pizza nel ruoto o al tegamino invece è discendente diretta di quella pizza che si cuoceva insieme al pane e che era una squisitezza da portare in tavola per deliziare la famiglia. Richiede però un passaggio in più: uno strumento, un recipiente per l’appunto in cui cuocere. Oggi la ricerca costante di innovazione ha portato agli onori delle tavole anche quest’ultima ma l’obiettivo spesso dichiarato dai pizzaioli è proprio quello di riprendere una tradizione familiare, il che conferma quanto appena scritto.

Cosa dire però a proposito della cottura degli ingredienti? Come detto poche righe sopra, in origine sulla pizza non era abitudine porre prodotti pre-cucinati né tantomeno inserire ingredienti dopo la cottura del disco di pasta. Oggi invece la pizza contemporanea prevede sempre più preparazioni cucinate a parte, alcune delle quali richiedono l’inserimento sulla pizza dopo che questa sia stata cotta, esattamente come avveniva sulle *mensae*, gli impasti di acqua e farina che nell’antica Roma fungevano da piani di cottura e piatti di portata. Nulla di nuovo sotto il sole, dunque ma solo una pratica che rinvigorisce il legame con la tradizione di una “ricetta leggendaria”.





Arrostro

Economici o spendaccioni?

Prima di giungere alle conclusioni, concedetemi ancora di condividere con voi una curiosità: se sulla vostra pizza amate porre il bollito, ossia la carne cotta in un recipiente (dalla classica pentola alle teglie professionali fino alle cassette di cottura nate durante la prima guerra mondiale e oggi tornate in auge), vi state riconnettendo all'idea di economia domestica; se invece preferite utilizzare l'arrosto, siete più vicini all'idea di prodigalità. In pratica, come si legge su *Taccuini Gastrosofici*, l'enciclopedia digitale di culture e politiche alimentari accessibile gratuitamente online e diretta da Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini per l'Università San Raffaele di Roma e l'Accademia Italiana della Cucina:

"L'arrosto e il bollito rappresentano due modalità di preparazione che permettono alla carne una diversa conservazione dei suoi succhi nutritivi: la carne bollita li conserva nel sugo che si crea in seguito alla cottura nell'acqua; l'arrosto, in base al tipo di preparazione, li perde parzialmente", ragion per cui "una è popolare, l'altra aristocratica". Si narra ad esempio che Carlo Magno fosse particolarmente ghiotto di arrosto, *ça va sans dire*.

Come sostiene lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari: "i comportamenti alimentari sono frutto non solo di valutazioni economiche, nutrizionali, salutari razionalmente perseguite, ma anche di scelte legate all'immaginario e ai simboli di cui siamo portatori e in qualche modo prigionieri".
Qualche difficoltà in più ce la mette la carne cotta a bassa temperatura e poi sottoposta alla reazione di Maillard prima di essere servita: afferisce al filone dei parsimoniosi o a quello delle "mani bucate"? Questa però è un'altra storia, a noi il compito di interpretarla secondo gli schemi che conosciamo.

Per dirla Marino Niola (che ne scrive nel già citato articolo per *La Repubblica*): "Crudo e cotto, arrosto e bollito, putrido e affumicato, secco e marinato diventano le vocali e le consonanti di una grammatica universale che serve ad articolare parole ma anche usi, costumi, modi di vivere, pensare, sentire. Insomma la cucina è la vera start-up dell'umanità, il big bang da cui nascono le civiltà".

Chiudo con un consiglio. Se volete sapere tutto - ma proprio tutto - su storia e tecniche di cottura, vi consiglio la lettura di *Cuocere* di Eugenio Signoroni, un manuale attualissimo scritto da un vero appassionato.





Il crudo e il cotto

di Giampiero Rorato

Una lunga storia che si perde nella notte dei tempi e che continua alternando il cibo crudo e quello cotto secondo necessità, gusti e mode

Ecco uno dei grandi temi che continuano a interessare gli studiosi, come anche molti gastronomi, cuochi e pizzaioli: le caratteristiche e soprattutto le motivazioni che hanno portato l'umanità a scegliere alimenti a volte crudi a volte cotti.
Fra gli studiosi di questo argomento, il più interessante e importante è **Claude Levi-Strauss** (1908-2009), antropologo, etnologo e filosofo francese, che ha viaggiato per i vari continenti per visitare e conoscere le tribù che vivono allo stato primitivo e quelle con appena un piede nel mondo civile per giungere alle popolazioni più civilizzate. Ed ha raccontato le sue scoperte in diverse opere e principalmente in un libro importante che si intitola appunto **"Il crudo e il cotto"**, pubblicato la prima volta nel 1964.

Claude Levi-Strauss

cottura del cibo = cultura



Il grande antropologo, partendo dallo studio di un mito – cioè un racconto fantastico, come una leggenda – dei più antichi abitanti del Brasile e dall'esame del rapporto di questo antico mito con le diverse varianti tramandate nell'intero continente americano, ed ascoltando racconti, leggende, tradizioni semistoriche, assistendo a cerimonie e riti delle tribù amazzoniche, ha individuato nella **cottura del cibo** un elemento fondante dell'ordine culturale, il mediatore del passaggio di una società dallo stadio naturale a quello delle regole sociali.
In altre parole,

per questo illustre studioso il passaggio dal cibo crudo al cibo cotto è il passaggio da uno stato di natura (i primitivi, i selvaggi) a uno stato di cultura, cioè alla civiltà.

Gli uomini primitivi che vivevano nelle caverne e nelle palafitte si nutrivano con cibi crudi, poi con l'inizio della preistoria e delle prime forme di vivere civile, la cui data non è certa e va indicata dopo l'apparizione in Sud Africa dell'*homo sapiens,* avvenuta circa 200mila anni fa, fu scoperto un funzionale impiego del fuoco nella cottura del cibo, anche se diversi studiosi affermano che le prime tracce del fuoco presso i primitivi risalirebbero al Pleistocene (circa 2,5 milioni di anni fa).

LA SCOPERTA DEL FUOCO

Nell'antica Grecia si tramandava da una generazione all'altra la storia della scoperta del fuoco. Si raccontava che il padre di tutti gli dei, il grande e potente Zeus (chiamato dai romani Giove), conosceva bene il fuoco e lo teneva per sé nell'Olimpo dove abitava e non voleva che gli uomini lo conoscessero perché potevano diventare quasi simili agli dei. Un bel giorno, però, un coraggioso semidio, quindi uomo e dio contemporaneamente, il famoso **Prometeo**, figlio del Titano Giapeto, entrò furtivamente nella reggia di Zeus, **rubò il fuoco** e lo portò sulla terra donandolo agli uomini nascosto in un gambo di finocchio. Quando Zeus scoprì il furto si arrabbiò terribilmente e punì Prometeo incatenandolo a una rupe del Caucaso e inviando un'aquila a divorare ogni giorno e per l'eternità il fegato e il cuore dell'eroe. Quando poi il sole tramontava, il fegato divorato dall'aquila si riformava e al sorgere del sole ecco tornare il terribile uccello a divorare il fegato e il cuore dell'eroe. Prometeo, essendo semidio, non poteva morire e sopportò questa tortura per un numero indefinito di anni, finché venne liberato da Ercole che lo staccò dalla rupe.





LE PRIME COTTURE DEL CIBO

Dalle scoperte archeologiche e osservando la vita delle tribù che vivono nelle foreste dell'Amazzonia e in quelle del Borneo e delle parti più nascoste delle Filippine, sappiamo come gli uomini primitivi usavano il fuoco per cuocere gli alimenti, oltre che per scaldarsi nelle giornate fredde ed asciugare le vesti bagnate dalla pioggia. Avevano infatti scoperto che la carne degli animali uccisi nella caccia e i pesci catturati nei corsi d'acqua e nel mare era più buoni e più digeribili se venivano cotti e così già nella lontana preistoria gli uomini si ingegnarono trovando diversi modi per cuocere il cibo.
Innanzi tutto, nelle zone tropicali ed equatoriali, scoprirono che

bastava mettere pezzi di carne e pesci sopra delle pietre arroventate dal sole e si cuocevano. Oppure accendevano del fuoco sopra delle pietre:



questo avveniva soprattutto nelle zone temperate e, come le pietre si scaldavano bene, le ripulivano della cenere che s'era formata, depositando poi sopra le pietre roventi la carne e il pesce che si cuocevano.

Oppure facevano dei buchi nel terreno,

dentro vi accendevano dei pezzi di legno, aspettavano che si formassero le braci, le coprivano con un leggero strato di terra, quindi vi deponevano la carne o il pesce avvolti in grandi foglie e aspettavano che il calore delle braci li cuocessero.
Le tribù nomadi appresero un altro modo per la cottura delle carni. Essendo sempre in movimento si rifornivano di carne attraverso la caccia e, quando si fermavano, tagliano in pezzi la carne degli animali uccisi e la infilzavano sulla punta delle loro lance – bastoni con in punta una freccia anticamente di pietra poi di metallo – e la tenevano sopra il fuoco acceso finché si cucinava.

Col passare del tempo questa tecnica andò affinandosi finché si giunse ad avere uno spiedo,

strumento antichissimo ancor oggi molto in voga in tante parti del mondo.





IL RITORNO DEL CRUDO

Già i primitivi avevano scoperto che diverse specie di crostacei e molluschi erano molto gustosi se mangiati crudi e questa tradizione si conservò nel corso dei secoli. In particolare i ricchi e i nobili, specie se vivevano non lontani dal mare, amavano gustare le ostriche naturalmente crude, come facevano i patrizi veneziani, i re di Francia e tante altre persone facoltose. La carne, tuttavia, mangiata cruda da certe popolazioni nomadi del Nord e dell'Est dell'Europa, come dai cosiddetti "indios" del continente americano, era rifiutata dalle popolazioni civili dell'Europa e dell'Asia e questo fino al secolo scorso.

È, infatti, attorno alla metà del secolo scorso, che Giuseppe Cipriani, patron dell'Harry's Bar di Venezia, servì una sera a cena alla nobildonna Amalia Nani Mocenigo una fetta di carne cruda con sopra un po' di salsa, chiamando quella preparazione "Carpaccio". Da allora le crudità di carne e di prodotti ittici si moltiplicarono; la carne cruda alla Cipriani è diventata di moda in diverse parti del mondo così come ci sono ormai numerosi ristoranti che servono solo crostacei, molluschi e fettine di pesce, tutto naturalmente senza che abbiano visto il fuoco.

È una scoperta utile e interessante o solo una moda? Oggi non è possibile rispondere e lasciamo la curiosità della ricerca alle generazioni che verranno.

Ricetta

Il Carpaccio di Cipriani

La ricetta l'ha scritta lo stesso Giuseppe Cipriani in un suo libro intitolato "L'angolo dell'Harry's Bar, precisando di aver tagliato delle fette sottilissime di sottofiletto di manzo, quindi disposte su un piatto e decorate alla Kandinsky con la loro salsa chiamata "universale"

"La carne da sola era un po' insipida" racconta Cipriani nel suo libro "ma c'era una salsa molto semplice che chiamo universale per la sua adattabilità alla carne e al pesce. Ne misi una spruzzatina sul filetto e, in onore del pittore di cui quell'anno a Venezia si faceva un gran parlare per via della mostra e anche perché il colore del piatto ricordava certi colori dell'artista, lo chiamai carpaccio". Il pittore a cui fa riferimento Cipriani è Vittore Carpaccio e con ogni probabilità il dipinto a cui si è ispirato è la "Predica di santo Stefano", attualmente conservata al Museo del Louvre di Parigi.

Per 6 persone:

1300 g circa di controfiletto di manzo giovane che si riducono a 650 g dopo averlo pulito. Sale e salsa universale.

Salsa universale per 250 ml:

185 ml di maionese fatta in casa, 1 o 2 cucchiai di salsa Worcestershire (a piacere), 1 cucchiaio di succo di limone fresco, 1 o 2 cucchiai di latte, sale, pepe bianco di mulinello.

Pulisci il pezzo di carne togliendo ogni traccia di grasso, ogni nervetto o cartilagine, ottenendo così un piccolo cilindro di carne tenera che conservi in frigo. Quando è ben fredda, usando un coltello molto affilato, affettala in fettine sottilissime. Sistema le fettine su sei piatti da insalata coprendone interamente la superficie. Sala leggermente la carne e poni i piatti in frigorifero per almeno 5 minuti. Poi, intingendo varie volte un cucchiaio nella salsa che hai preparato, disegna sul "carpaccio" facendola gocciolare dall'alto, un quadro astratto a piacere, quindi manda subito in tavola.





30°
CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

18, 19, 20 APRILE **2023**

PALAVERDI, **PARMA**



ISCRIZIONI
APERTE

REGOLAMENTI ED ISCRIZIONI:

www.campionatomondialedellapizza.it

CONTATTI:

info@campionatomondialedellapizza.it



Campionato Mondiale della Pizza



Pizza World Championship



GLI SCACCHI DI GINO E MARILENA, CASERTA.

di D.M



Nato a Casertavecchia, borgo medievale di impareggiabile bellezza nel quale sono state ambientate molte scene de “L’amica geniale”, la fiction di successo di casa Rai tratta dai romanzi di Elena Ferrante, da qualche mese “Gli Scacchi” si è trasferito a due passi dalla Reggia di Caserta. La “cucina da re” di Marilena Giuliano e Gino Della Valle è stata premiata più volte dalle più importanti guide di settore. Partendo dalla tradizione, le ricette di Marilena raccontano con uno sguardo contemporaneo e di gusto la Terra Felix, privilegiando produzioni stagionali e spesso dimenticate. La grande passione di Gino per vini e distillati, nonché la sua inarrivabile capacità di entrare in sintonia con gli ospiti, ha fatto de “Gli Scacchi” un punto di riferimento della ristorazione campana, rendendo più piacevole l’arrivo nell’antico borgo.



Oggi, al confine con i giardini che circondano il palazzo vanvitelliano, la cucina de “Gli Scacchi” intende conservare il suo fascino, portandolo però nel salotto buono della città, in uno dei palazzi storici più belli del luogo.
“Gino, mio marito, è il patron degli Scacchi. Ha sempre avuto la passione per la ristorazione. Infatti, dopo un’esperienza di lavoro da impiegato, ha deciso di aprire il ristorante a Casertavecchia, in un luogo di proprietà della famiglia. Io al tempo pensavo di fare l’insegnante - ho studiato per quello – ma, mentre cominciavo a fare supplenze, affiancavo Gino nella sua nuova avventura. Sono diventata insegnante di ruolo ma non ho mai abbandonato la cucina degli Scacchi, dividendomi tra le due attività che svolgo tuttora con grande passione; ho seguito corsi di cucina ma sostanzialmente sono autodidatta”.

SOPRA
Vincenzo La Porta a uno dei tavoli del suo locale

SOTTO
Alcune delle pizze del menù de "Le Fontanelle".



DA DOVE VIENE IL NOME "GLI SCACCHI"?

"L'abbiamo chiamato così perché il ristorante è nato a Casertavecchia, borgo medioevale che richiama alla memoria storie di re, regine, cavalieri e tutte queste figure le ritroviamo nel gioco degli scacchi. In seguito, abbiamo deciso di cambiare sede perché avevamo esigenza di cambiare il nostro ritmo di lavoro, considerando che abitiamo a Caserta. In questo modo riusciamo a coinvolgere con maggiore piacere anche i nostri figli, che comunque ci hanno sempre affiancato e sostenuto".

SOPRA
Gino e Marilena della Valle.

SOTTO
Tagliatelle fresche con crema di cuori di carciofi e croccante di mandorle.

COSA SIGNIFICA PER VOI FARE RISTORAZIONE DI QUALITÀ OGGI?

"Fare ristorazione di qualità significa ricercare, utilizzare, valorizzare prodotti di qualità, ovviamente stagionali e soprattutto del territorio, connotando le nostre proposte di identità culinaria".

VINO E CIBO: COME SI COSTRUISCE UNA BUONA CARTA DEI VINI?

"Una buona carta dei vini si costruisce proponendo ovviamente vini di aziende del territorio ma non solo e soprattutto vini di piccoli produttori e con ricarichi giusti".



IL RAPPORTO COL CLIENTE: QUALI SONO I PUNTI DI FORZA DEGLI SCACCHI NELLA GESTIONE DELLA SALA?

"Il punto di forza nella gestione della sala è l'accoglienza calorosa, spontanea e l'attenzione che vengono rivolte al cliente da Gino e da Valentina, nostra figlia. I clienti, o meglio i nostri ospiti, si sentono come se fossero a casa."



CI VUOLE PRESENTARE UNA RICETTA CHE LA IDENTIFICA NEL SUO APPROCCIO GASTRONOMICO?

"Io amo preparare le paste fresche e ripiene. In questo periodo ho nel menu i ravioli di farina di castagne ripieni di salsiccia di maiale di razza casertana.

Ecco la ricetta per 4 persone.
Per la pasta:100 g di farina di castagne,100 g di farina 00,2 uova, un pizzico di sale e un filo di olio.
Per il ripieno e per il condimento:300 g di salsiccia e 300g di patate.
Preparare la pasta e farla riposare. Sbriciolare 200g di salsiccia, rosolarla nel vino rosso e frullarla. Lessare le patate, schiacciarle e mescolarne una parte alla salsiccia frullata. Regolare di sale e suddividere il ripieno in piccole palline per formare i ravioli. Ridurre in crema le patate rimanenti dopo averle saltate in padella con della cipolla precedentemente sbollentata. Cuocere i ravioli e condirli con la salsiccia, sempre privata del budello e aromatizzata con foglie di lauro e adagiarli sulla crema di patate. Spolverizzare, se si gradisce, con del parmigiano".







"PIZZAIOLI SI NASCE" VINCENZO LA PORTA, LE FONTANELLE

di Noemi Caracciolo

“Scegli il lavoro che ami e non lavorerai neanche un giorno in tutta la tua vita”. Confucio.

Generalmente più facile a dirsi che a farsi, per la maggior parte delle persone almeno. Probabilmente non per Vincenzo La Porta, un giovane pizzaiolo agrigentino che ha fatto del suo lavoro un incessante momento felice. Nato e cresciuto nel mondo dell’arte bianca, è attualmente proprietario de “Le Fontanelle” a Raffadali, in provincia di Agrigento.
Convinto che l’amore per il proprio mestiere – di qualunque lavoro si parli – sia l’immancabile ingrediente per avviarsi verso un futuro sempre più ricco di soddisfazioni, Vincenzo punta tutto sull’umiltà e la voglia di fare sempre meglio. In un mix perfetto di ricerca, prodotti a km zero e Slow Food, questo giovane professionista si destreggia tra la sua attività, diverse competizioni e il Trofeo Pizza Festival a Sanremo in qualità di tecnico di gara.
Lo abbiamo intervistato per conoscerlo meglio.

SEI MOLTO GIOVANE, EPPURE, HAI GIÀ FATTO TANTA STRADA. COME E QUANDO TI SEI INNAMORATO DELLA PIZZA? DESCRIVIMI LE TUE PRIME ESPERIENZE E SENSAZIONI. IN SOSTANZA, RACCONTAMI CHI SEI.

Mia madre e mio padre, Luisa e Rino, nel 1995 hanno aperto una pizzeria nel cuore di Raffadali, in provincia di Agrigento. Io ero molto piccolo e dunque sono cresciuto tra impasti e farine. La mia passione nasce quando avevo 15 anni. È allora che ho mosso i primi passi nel mondo della ristorazione. Quando ho raggiunto la maggiore età ho intrapreso la strada utile a plasmare il mio percorso personale. Ho studiato la materia, ho lavorato per creare una pizza che fosse veramente mia. Oggi posso ritenermi soddisfatto del cammino fatto fino a qui, ma non ho perso la voglia di crescere e migliorarmi. Anzi, quella è sempre di più, aumenta giorno dopo giorno.

SOTTO
Sala esterna e interni de "Le Fontanelle"







SECONDO TE, PIZZAIOLI SI NASCE O SI DIVENTA?

Parlando del mio caso rispondo che "pizzaioli si nasce", la mia strada era segnata. Però, credo che se mio padre non mi avesse fatto scoprire questo mondo, cosa per la quale lo ringrazierò sempre, probabilmente la pizza sarebbe entrata a far parte ugualmente della mia vita. Personalmente considero quella del pizzaiolo quasi una missione. Io ho la voglia di far stare bene la mia clientela e questa velleità negli anni è cresciuta molto, soprattutto da quando ho preso in mano le redini della pizzeria. Certo, pizzaioli si può anche diventare, ma, come in tutti i mestieri, devi amare quello che fai.

SOPRA
Vincenzo La Porta a uno dei tavoli del suo locale

SOTTO
Alcune delle pizze del menù de "Le Fontanelle".

PARLAMI DELLA TUA PIZZA E DEL TUO IMPASTO: QUAL È LA TUA FILOSOFIA?

La mia pizza nasce dalla ricerca. Sono riuscito ad ottenere un impasto leggero, digeribile, con un cornicione ben pronunciato e alveolato. Proprio come volevo che fosse. Una delle caratteristiche della mia pizza è la "sofficità" ma non manca anche la giusta croccantezza. Uso farine biologiche italiane, spesso siciliane, mixando tipo 0 e 1 con pochissimo lievito. Non mancano delle alternative però: in alcuni periodi dell'anno – per esempio – proponiamo anche pizze a fermentazione spontanea e impasti speciali come quello alla canapa, che piace molto ai giovani.



RIGUARDO LE MATERIE PRIME, CHE PRODOTTI UTILIZZI? PREDILIGI IL KM ZERO O...?

La mia pizza vuol farsi mangiare prima con gli occhi. La bellezza e l'eleganza sono strumenti per raccontare le eccellenze dell'agrigentino. Il tutto attraverso la qualità di prodotti a km zero come il pistacchio DOP di Raffadali, le acciughe di Sciacca, i formaggi di capra girgentana, il pomodoro siccagno di Aragona, l'olio extravergine di oliva, sempre a km zero. Oltre a tanti presidi Slow Food provenienti da tutta la Sicilia.
La materia prima siciliana è protagonista, così come quella campana, perché quest'ultima richiama le origini della mia mamma.

SECONDO TE QUALI SONO LE QUALITÀ CHE NON DEVONO ASSOLUTAMENTE MANCARE A UN PIZZAIOLO?

Sicuramente l'umiltà. Il fatto di non sentirsi mai "arrivati", bensì continuare a confrontarsi così da crescere e non fermarsi mai.

QUAL È LA PIZZA CHE RISCUOTE PIÙ SUCCESSO NEL TUO LOCALE E PERCHÉ, A TUO PARERE, PROPRIO QUELLA? E LA PIZZA ALLA QUALE SEI PIÙ LEGATO? DESCRIVIMELE ENTRAMBE

La pizza che i clienti de "Le Fontanelle" amano di più è sicuramente la Variazione di Norma. È fatta con crema di melanzana arrosto al basilico, chips di melanzana fritta, fior di latte, pomodoro pizzutello semi-dry, ricottina fresca di pecora, semi di sesamo nero e basilico cristallizzato. È una pizza alla quale sono molto legato. Oggi ancora di più. Mi ha portato in finale nella competizione "Emergente Pizza", il Premio organizzato da Witaly di Luigi Cremona e Lorenza Vitali, che dà voce ai talenti della cucina, pizzeria, pasticceria e della sala attraverso una competizione in cui i giovani, selezionati per area geografica, si sfidano.
La pizza del cuore, invece, è "Profumi di Sicilia", una delle prime ideate da mio padre. Rimane sempre la mia preferita. È una pizza tradizionale, fatta con salsa di pomodoro, ciliegino condito, acciughe, olive, riduzione di aglio, scaglie di grana e basilico.

IN QUESTO MOMENTO SEI A SANREMO. SO CHE PER DUE VOLTE HAI PARTECIPATO ALL'EVENTO CASA SANREMO, MA CHE OGGI SEI LÌ IN UNA VESTE NUOVA; SEI UN TECNICO DI GARA DEL "TROFEO PIZZA FESTIVAL". UN COMMENTO A CALDO SULL'ESPERIENZA?

È un'esperienza unica e irripetibile. A parte i vip all'ordine del giorno (una cosa stranissima!) ho la possibilità di confrontarmi con tanti colleghi. Quest'anno è stata organizzata molto, ma molto meglio. Ci sono tanti pizzaioli di spessore come Salvatore Lioniello e per me è una cosa molto bella. Trovo sempre un motivo per andare da loro, chiedere, imparare, crescere. Sono sempre emozionato e felice di poter partecipare a questi eventi.



TI RACCONTO UNA COSA...

di A.P.



LUCA TUDDA E LA PIZZA

"Luca Tudda è un ragazzo di 31 anni che è stato sempre attratto dalla cucina, fin dall'infanzia. Mi ricordo quando giocavo con le pentole ma soprattutto mi emoziono al ricordo di quando provavo ad imitare quello che faceva mia nonna quando cucinava. Era bellissimo quando mia nonna preparava la pasta fresca o la pizza, perché mi regalava sempre un po' del suo impasto, con il quale cercavo di ottenere gli stessi suoi risultati. Nonostante mi sia sempre piaciuto dilettarmi in cucina (soprattutto con la pizza), non ho capito subito che quella passione sarebbe stata il mio futuro professionale. Forse perché nella mia famiglia non c'è e non c'era mai stata una tradizione ristorativa e forse anche perché 15-20 anni fa la figura del pizzaiolo non veniva investita della giusta importanza di cui gode oggi. Per questo motivo, come percorso di studi, ho intrapreso il liceo classico con l'idea di proseguire studiando legge e diventando avvocato e invece..."

E INVECE COSA È ACCADUTO?

"Appena finito il Liceo, quasi per gioco e dietro consiglio di mia mamma, mi iscrissi a un corso di pizzaiolo professionista presso l'AVPN di Napoli. Ne conoscevo già il simbolo perché frequentavo spesso una pizzeria napoletana in Calabria che esponeva qual simbolo sulla porta; la pizza era buonissima e volevo imparare a farla nello stesso identico modo. Da li, è iniziata la mia avventura lavorativa; ho capito che era il mio mondo e che più che lavorare, avrei fatto ciò che amavo fare. Iniziato il corso a 21 anni, mi sono poi fermato a Napoli a "fare gavetta" presso una pizzeria del centro; rientrato in Calabria, sono andato a chiedere lavoro proprio in quella pizzeria di cui tanto amavo la pizza; mi presero a lavorare con loro e a 23 anni aprii la mia pizzeria: A' mmasciata, pizzeria napoletana autentica".



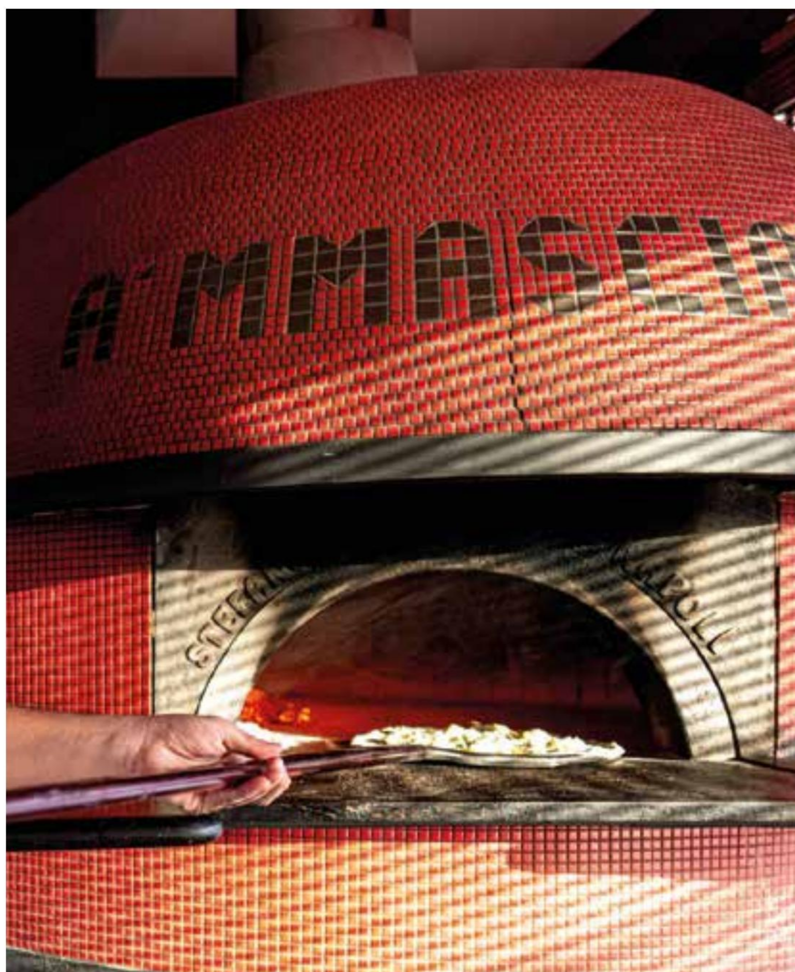
Luca ha scelto il nome A' mmasciata in onore di Totò, prendendo in prestito il nome dall'omonima poesia.
Inoltre, il termine "ammasciata" nel dialetto calabrese si usa molto e vuol dire: "ti dico una cosa"; e quale cosa migliore da dire se non: "ti porto da A' mmasciata"?

QUAL È LA TUA PIZZA DEL CUORE?

"La pizza di cui mi sono innamorato fin da piccolo è stata quella di tradizione napoletana e ho deciso di investire in Calabria perché, nonostante le numerose proposte, non me ne sono mai voluto andare. Non ho voluto e non voglio abbandonare la mia terra perché amo la mia terra!
In Calabria la pizza napoletana è stata sempre abbastanza presente per via della vicinanza con la Campania e delle abitudini vacanziere dei campani. Le nostre zone costiere di Scalea, Diamante, Tortora, sono sempre state frequentate da turisti campani e ciò ha avvicinato la pizza napoletana alla Calabria".

COSA VUOL DIRE PER TE "PIZZA NAPOLETANA" ALLORA?

"Credo che oggi pizza napoletana voglia dire Italianità; anche grazie alla pizza napoletana siamo in grado di far conoscere al mondo la nostra arte, la nostra storia, la nostra fantasia, innovazione, qualità. Pizza Napoletana proprio per questo è un brand molto forte e quando un brand è molto forte va protetto da chi cerca di imitarlo senza rispettarlo. Ecco perché nella nostra pizzeria si segue alla lettera il disciplinare di Vera Pizza Napoletana, producendo la pizza napoletana autentica, da poco, finalmente diventata una STG (specialità tradizionale garantita)".





QUAL È LA TUA SODDISFAZIONE PIÙ GRANDE?

"Bello è vedere un pubblico assolutamente trasversale nella mia pizzeria: dalla famiglia fino ai più giovani. La tradizione non è qualcosa di antico, è semplicemente qualcosa che non passa di moda, trasgressivo nel rapporto rispetto/innovazione. Da A' mmasciata ricerchiamo solo prodotti di qualità. Qualità intesa per tutta la filiera (possibilmente corta), dalle materie prime alla lavorazione delle stesse, all'attenzione per l'ambiente. Ci piace stupire partendo da ingredienti "semplici" ma lavorati e abbinati in modo da creare gusti che facciano dire: wow!".

CI REGALI UNA TUA RICETTA?

Una ricetta che mi sta a cuore e vorrei lasciarvi oggi è la nostra "Tre cipolle sul Tonnò". Il nome gioca sulla filastrocca "Tre civette sul Comò" in quanto abbiamo un unico ingrediente (la cipolla) ma declinato in tre diverse preparazioni e consistenze su dei filetti di tonno. Pochi ingredienti ma con preparazioni e consistenze diverse. Come per l'appunto dicevo prima: effetto wow!

FIORDILATTE STG

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA TAGLIATA FINEMENTE

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA

E via in forno

In uscita:

FILETTI DI TONNO DEL MEDITERRANEO

CHIPS CROCCANTI DI CIPOLLA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CALABRESE

Consentitemi però anche di citare la nostra Margherita Autentica Special, cavallo di battaglia della pizzeria. Si tratta di una tradizionale Margherita napoletana con pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala dop, parmigiano reggiano grattugiato, abbondante basilico, olio evo Calabrese e, in uscita, cinque bocconcini di mozzarella di bufala. Una delizia!



ph: Lido Vannucchi

Ti svegli la mattina e porti avanti la tua
TRADIZIONE

Gi. Metal c'è

LINEA
AZZURRA





Fabbrica Italiana dal 1986



Sponsor Tecnico

PARIZZA
HALL 7.1
Stand H53



REDBOX
Pizza. Calda. Sempre.





a cura della redazione

La parola ai pizzaioli

Il "segnalatore"

Nome: Andrea
Cognome: Godi
Pizzaiolo presso: 400 gradi
Indirizzo: Viale Porta d'Europa 65, Lecce



Raccontami di te e della tua storia professionale

La mia storia ha inizio un bel po' di anni fa. Mio padre aveva una pizzeria d'asporto a Lecce, alla quale nel tempo ha aggiunto alcune sale. All'epoca lo stile era quello di una pizza sottile e croccante, riscuoteva un gran successo. In pizzeria ci lavoravano sia mia madre che mio padre; dunque, io ho praticamente vissuto la mia infanzia lì dentro. Cercavo di dare una mano ogni qualvolta potevo farlo, crescendo in mezzo alla farina. Al tempo non si trattava di passione ma di costrizione, più che altro. Ho frequentato l'Alberghiero e così, un po' per caso, ho intrapreso la mia strada. Mi sono trovato a lavorare in alcuni ristoranti-pizzerie in cui facevo il cameriere e poi, all'improvviso, mi sono letteralmente trovato "sbattuto" nel vero e proprio ambiente pizzeria. Una sera mancava un aiuto-pizzaiolo, avevo solo 14 anni, mi hanno messo al suo posto e da quel momento non ho più cambiato. Nel frattempo, mio padre aveva venduto la pizzeria, così, già a 15 anni, ho iniziato a coltivare la passione per la pizza lontano dall'ambiente familiare.
A 16 anni ho partecipato al mio primo Campionato Mondiale della Pizza: mi sono qualificato anche molto bene al tempo, con grandissima soddisfazione. All'inizio ho fatto le stagioni; successivamente, dopo aver terminato la scuola, ho iniziato a lavorare in maniera continuativa.
È stato un percorso tutto in salita. Un tempo la pizza non era vista come lo è adesso, nell'ottica di un vero piatto, anche gourmet. Era vista semplicemente come un qualcosa "di accompagnamento" alla cucina. Io non ho mai voluto mollare. Ho continuato a studiare, a seguire corsi, a spostarmi per imparare sempre di più.
Un bel giorno ho deciso di andare a fare un corso in Associazione Verace Pizza Napoletana. A Lecce non se ne parlava proprio di pizza napoletana: esisteva solo quella sottile e croccante. Un'ottica diversa mi intrigava parecchio. Mi son fatto prestare dei soldi da mio padre e mi ci sono buttato. Seguendo quel corso mi si è aperto un mondo. È lì che ho capito lo stile di pizza che volevo fare.
Poi ho iniziato a lavorare in una pizzeria a Lecce: si faceva una pizza con cornicione alto che si poteva definire napoletana ma in realtà non era proprio così. Io cercavo di migliorarla sempre di più provando nuovi impasti, cambiando forno, lavorando sulle cotture. Nel giro di due-tre anni ho deciso di aprire la mia prima pizzeria con i pochissimi risparmi che avevo. Ero solo un ventiquattrenne, non avevo nemmeno

l'impastatrice perché mancavano i soldi per comprarla. È stato difficile.
Volevo fare la pizza napoletana ma la gente non sapeva neppure di cosa si parlasse. C'era la curiosità ma si andava molto a rilento. All'improvviso, dopo tre-quattro mesi di difficoltà, un successo incredibile, file interminabili fuori al locale. Fantastico.
Cercavo di migliorare continuamente il mio prodotto, giorno dopo giorno, facendo prove su prove e continuando a seguire nuovi corsi, anche sui vari stili di pizza.
Pian piano mi sono avvicinato al mio stile: cornicione alto ma tendente alla fragranza, alla croccantezza quasi. Un mix di stili che ho recepito nel corso degli anni, che ho provato, perfezionato, rendendolo identitario. Oggi la mia pizza non si trova da nessun'altra parte, ha delle caratteristiche ben precise.
Nel tempo sono passato da un *localino* di 50 metri a uno di 300. Oggi copro 600 metri quadri.



È cambiato tutto sicuramente, ma, aumentando i volumi è aumentata anche la qualità. Investendo sulle attrezzature si è reso possibile arrivare a un prodotto eccellente ogni sera. Oggi con me ho 10 pizzaioli, ragazzi con i quali collaboro e che sono la benzina drenante di tutto. Io li coordino, sicuramente, ma sono loro la linfa vitale di tutto il progetto. Personalmente mi auguro che sempre più persone si avvicinino a questo mondo. Non è facile, ma è comunque la mia speranza più grande.

Dimmi, cos'è per te la pizza?

La mia pizza è fatta con un prefermento che la rende molto digeribile, tende alla fragranza, ha un cornicione molto alto e alveolato. Ho unito dei prodotti tipici campani – come la mozzarella di bufala – a delle vere e proprie chicche pugliesi.

In pratica è una pizza molto tradizionale, che rispecchia dei canoni ben precisi. Ogni stagione proponiamo un nuovo menù. Ogni mese un "fuori menù" composto da quattro pizze molto estrose, con altrettanti fritti, ci divertiamo su entrambi i fronti.
Per me la pizza è il più bel mezzo di condivisione. Non c'è nessuno al mondo che non mangi la pizza. È un qualcosa che unisce tutti. Ecco, per me è questo: condivisione convivialità, gioia... (sorride) è amore allo stato puro. Niente rappresenta l'amore più della pizza. Io credo in questo.

Che pizza mi consiglieresti? Scegline una e dimmi com'è fatta



Ti consiglierei la Sud-Est, una delle pizze che abbiamo in carta in questo periodo. È composta così: base bianca, mozzarella fiordilatte locale, capocollo di Martina Franca, crema di pere, mandorle croccanti e crackers di caciocavallo podolico. Esprime al meglio la stagionalità e la territorialità.

In mano ad Andrea Godi e qui in basso a sinistra la pizza Sud-Est

Consigliami un/una professionista, il "segnalato" o la "segnalata" e dimmi perché proprio lui/lei.

Ti segnalo Angelo D'Amico. È un collega della mia città che stimo e rispetto molto. Tra di noi non c'è invidia, il grande male di tanti professionisti, anzi, c'è voglia di confrontarsi e di crescere.



La parola ai pizzaioli



Il/la "segnalato/a"

Nome: Angelo
Cognome: D'amico
Pizzaiolo presso: Spiriti Gourmet
Indirizzo: Via Cesare Battisti n.10, Lecce



Raccontami brevemente la tua storia professionale

Lavoro da sempre, avevo solo 13-14 anni. Ho iniziato nella pizzeria di un mio cugino a Lecce. In principio, quando ero ancora molto giovane, ho intrapreso la strada della pizza acrobatica vincendo anche qualche titolo freestyle. Ho seguito diversi percorsi formativi, innamorandomi sempre di più della pizza e della cultura ad essa legata.
Ho sperimentato tutti i tipi di fermentazione, lievitazione e grani.
Nel 2018 ho iniziato a lavorare in una pizzeria leccese che si chiama "Spiriti Gourmet". In poco tempo, creando pizze d'Autore, siamo riusciti a posizionarci tra le prime pizzerie della città. Nel 2019 ho iniziato il percorso di Docente di pizzeria presso l'Accademia Italiana Chef" di Lecce; riuscendo così a trasmettere l'esperienza e la passione che ho acquisito in questi anni.







Cosa significa per te "pizza"?

Questo percorso è iniziato come un gioco ma negli anni ho sviluppato un amore per la pizza e i suoi processi che, con il trascorrere del tempo, è cresciuto e cresce sempre di più. Per me è tutto ciò che mi circonda. Mi ha permesso di vivere tantissime esperienze, di avere tante soddisfazioni. La pizza mi ha dato la possibilità di conoscere moltissime persone, ma soprattutto mi ha fatto crescere, personalmente e professionalmente.

Che pizza mi proporresti? Scegline una e spiegami com'è fatta

Ti propongo la pizza Alice. È fatta così: crema di pomodorino giallo pugliese cotto prima in forno, a bassa temperatura, e successivamente schiacciato con erbe aromatiche e olio evo, pomodorino rosso *semi dry,* acciuga del Mar Cantabrico, gocce di ricotta affumicata e germoglio al pisello.



"MA 'NDO VAI SE... L'ANANAS NON CE L'HAI?"



a cura della redazione

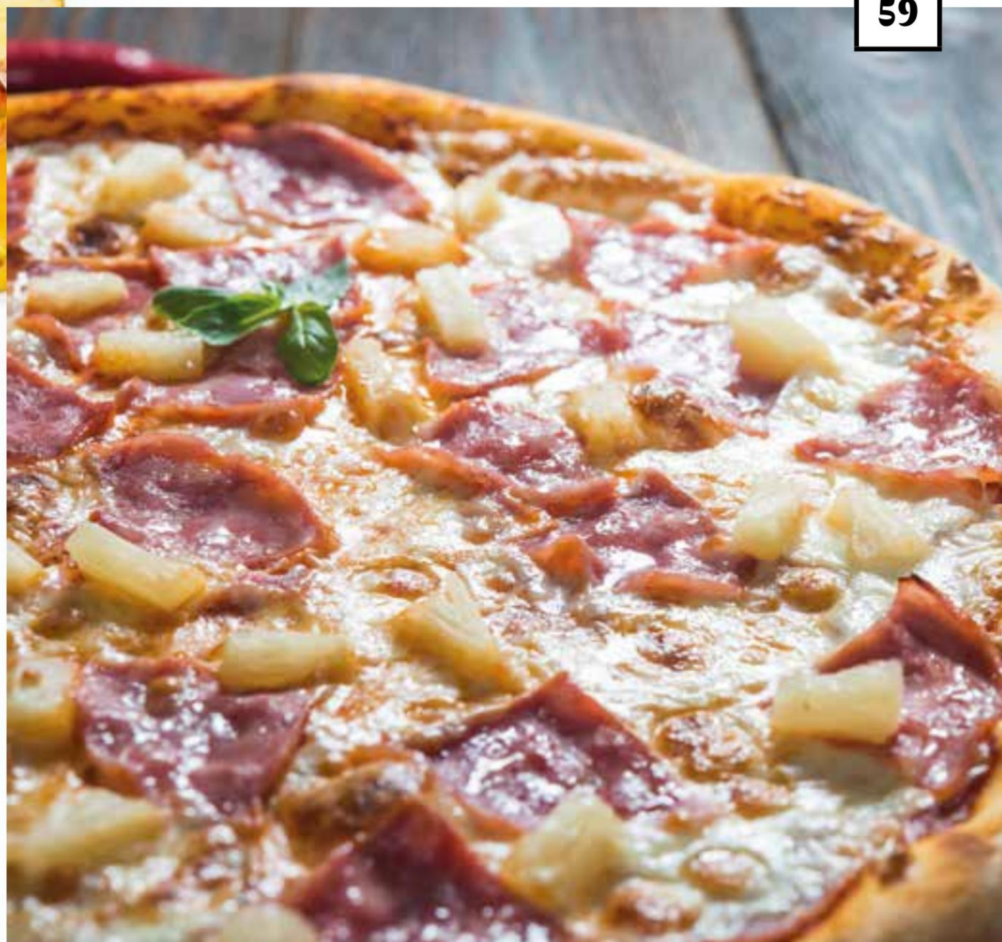
STORIA SEMISERIA DEL RAPPORTO D'AMORE TRA L'ANANAS E LA PIZZA

E voi l'ananas la mettete a crudo o a cotto sulla pizza?

Ok, se ci state ancora leggendo dopo questo incipit, vuol dire che siete degli aficionados di questa rivista e allora andate premiati. Qualche anno fa, nel 2017, fece scalpore la dichiarazione del presidente dell'Islanda di voler vietare l'uso dell'ananas sulla pizza. A schierarsi subito al suo fianco fu il celebre chef-star Gordon Ramsay, il padre di tutti i "ristoranti da incubo".

Due anni dopo, però, nel 2019 quel genio di Franco Pepe creò l'AnaNascosta, dove la fetta di ananas (al naturale) viene avvolta nel prosciutto crudo posto all'interno di un cono fritto con fonduta di Grana Padano DOP e polvere di liquirizia e vince così il premio "Piatto dell'anno 2019" alla kermesse "Identità Golose" di Milano. Forse spinti dal successo di Franco, altri drizzarono le antenne e due bravi professionisti come Simone Lombardi (milanese di origini messicane) e Pier Daniele Seu diedero vita ad alcune splendide creazioni col celebre prodotto "esotico".





Va detto però che la pizza con l'ananas è presente sul palcoscenico del a partire almeno dal 1962 e porta il nome di pizza hawaiana. A inventarla sarebbe stato il canadese Sam Panopoulos, originario della Grecia presso il ristorante "The Satellite" di Chatham-Kent, in Ontario. Secondo quanto dichiara Panopulos, negli anni '60 la pizza era ancora un prodotto sconosciuto in Canada e, dopo aver assaggiato la pizza statunitense, decise di riproporla nel proprio ristorante, aggiungendo però l'ananas sciroppato. A quanto pare, non voleva essere una provocazione o un esperimento di marketing, come ha dichiarato Panopulos alla BBC: «Aggiungemmo l'ananas sulla pizza solo per divertimento, per vedere quale sarebbe stato il sapore. La dolcezza dell'ananas e la sapidità del prosciutto crearono un contrasto piacevole».

La presenza dell'ananas nella cucina "salata" non era tuttavia una novità in quanto già la cucina ceca presentava ricette con ananas e prosciutto di Praga ma, più in generale, la cucina agrodolce era nota sin dal periodo europeo del Rinascimento. La ricetta ebbe comunque molto successo e si diffuse in tutto il mondo. Secondo l'analisi di Alessandro Pirollo in un articolo per La cucina italiana: «Probabilmente a decretarne il successo furono proprio le critiche, che spinsero i più curiosi all'assaggio: dopo l'incertezza iniziale, tutti impazzirono per la combinazione dolce-salata e la pizza con l'ananas iniziò a viaggiare verso gli Stati Uniti». Una curiosità che viene rivelata dallo stesso Pirollo è che il celebre pizzaiolo canadese vendette il suo locale negli anni '80 e non brevettò mai la pizza hawaiana, che oggi si trova sui menù delle pizzerie di tutto il mondo.

Senza nulla togliere a Panopulos, a onor del vero, c'è che ritiene che la pizza hawaiana sia una variante del toast Hawaii (una fetta di toast aperta con formaggio, prosciutto, ananas e ciliegia maraschino), creato nel 1955 dal cuoco che per primo in Germania si diede agli schermi televisivi: Clemens Wilmenrod.

La pizza con l'ananas (ovviamente disposto a fette – sciroppate – dopo la cottura della pizza) genera dunque da ormai oltre 50 anni ferventi dibattiti: secondo un'indagine di mercato del 1999, la pizza hawaiana era quella più popolare in Australia con oltre il 15% delle ordinazioni e nel 2015 la rivista Just Eat la definisce la più diffusa nei menu. Eppure, nel 2016, negli Stati Uniti viene indicata da un sondaggio come una delle tre farciture meno preferite dai consumatori dopo acciughe e funghi, sebbene allo stesso tempo era anche l'ottavo tipo più diffuso. Non è un caso che da quel momento si sia tornati a parlare di pizza con l'ananas: sarà forse merito delle multinazionali che la producono?

Per concludere, una curiosità. Se non siete dei temerari ma piuttosto dei "chimici provetti", potete dilettarvi nell'utilizzo dell'ananas nell'impasto, come ci consigliano lo chef Francisco Goya e il gastronomo Nathan Myrhvold in Modernist Bread, l'opera omnia sul pane "made in USA". I due appassionati autori consigliano infatti di usare dallo 0,1% allo 0,5% (sul totale dell'impasto) di succo di ananas fresco (o lo 0,3% di succo di papaya, ma questa è un'altra storia) perché l'ananas contiene proteasi, ovvero una classe di enzimi che possono denaturare le proteine (tra cui il glutine), facendo aumentare l'entropia, ovvero la quantità di calore scambiato.

Cose tecniche, insomma. Ma che ci fanno capire quanto è bello e vario il mondo della pizza. Anche con l'ananas.





Cosa mi cucini sulla pizza?



di Giusy Ferraina

La "cucina sulla pizza" sta diventando il filo conduttore della pizza contemporanea. Un elemento imprescindibile che rende sempre più labile il confine tra pizzeria e ristorante. All'inizio incompresa, vista come un oltraggio alla tradizione, una forzatura, oggi è un percorso naturale di molti pizzaioli che - dopo i mille esperimenti sugli impasti, la ricerca dell'effetto crunch e dei cornicioni alveolati – si stanno sbizzarrendo sui topping. Qui non si parla di assemblaggi più o meno complessi di grandi materie prime - aspetto che ha caratterizzato per anni la cosiddetta pizza gourmet - ma il concetto è proprio quello del "cucinare sulla pizza e per la pizza".

"cucinare sulla pizza e per la pizza"

Attività alquanto seria, che implica conoscenza profonda e rispetto della materia prima, delle tecniche di cottura oltre che degli stessi impasti che si devono combinare perfettamente a ciò che verra messo sopra. Inoltre la "cucina sulla pizza" presuppone anche una grande dose di creatività, una ricerca profonda non solo dell'ingrediente, ma anche del sapore e degli equilibri. Partita come forma sperimentale, ora è un'esigenza espressiva, una commistione virtuosa con il mondo della cucina *tout-court*, che viaggia parallela ai forni e che ha avuto il potere di mettere al bando ingredienti di dubbia provenienza. In origine si chiamava pizza gourmet e l'apripista fu **Simone Padoan** de "I Tigli" che ha praticamente riscritto il concetto stesso di pizza. Il punto di partenza è stato ripensare ciò che si metteva sulla pizza per darle un valore maggiore e un sapore differente, cambiando le materie prime, scegliendo il fresco e lavorandolo direttamente. Padoan ha tracciato una strada e di seguaci ne ha avuti tanti; da allora le sperimentazioni si sono susseguite numerose, tra stravaganze e capolavori.

La gastronomia da pizza trova ispirazione nelle ricette tipiche di territorio, si alimenta della fantasia di quei pizzaioli "un po' chef un po' maestri lievitisti", diventa stagionale e sostenibile, è attenta e non spreca. I vegetali sono i protagonisti assoluti: stufati, in crema, arrosto, bruciati. E poi ci sono le polveri, le acidità, il pesce e la carne, i crudi e le cotture di diverso tipo, dalle basse temperature al bbq. Insomma quando si parla di cucina, si parla proprio di fuoco e tecnica che trasformano le materie, creano consistenze, compongono nuovi sapori.

la cucina della tradizione non è mai stata così di moda

La cucina di tradizione sulla pizza

Facile pensare a carbonara, genovese o arrabbiata quando si parla di cucina sulla pizza. Qui si va oltre: la cucina della tradizione non è mai stata così di moda sulla pizza come in questo momento. Volete qualche esempio? Eccovi serviti.
Padoan tra le sue creazioni ha **la pizza polenta e baccalà** che rende a pieno l'idea del nostro discorso. Sirabella da Dry Milano fa la **Pizza Cassuoela**.
Luca Cornacchia da Fermenta a Chieti tra le sue pizze gourmet con vere e proprie ricette cucinate punta molto sui piatti abruzzesi proprio con l'obiettivo di raccontare la regione e i suoi prodotti. E lo fa con la Pizza Elisir del Pastore ovvero una Pizza con Pecora alla Callara, piatto tipico a base di carne di pecora adulta marinata prima e poi cucinata lentamente (fino a 10 ore) nel *callaro* (pentola che si appendeva nel camino) a fuoco basso. Un piatto dal sapore intenso che trova posto con successo sul disco di pasta.



"*Pizza Elisir del Pastore*" di Luca Cornacchia





GOURMET? SÌ, MA NON TROPPO

*di **Enrico Bonardo,***
Direttore commerciale
Scuola Italiana Pizzaioli

La pizza è sicuramente un *evergreen* anche se negli ultimi dieci anni è tornata alla ribalta con i riflettori puntati sul fenomeno "gourmet", che sostanzialmente si snoda in due possibilità: abbinare un impasto di umili origini a ingredienti pregiati oppure affidare la composizione all'estro di alcuni maestri pizzaioli che della loro pizza ne hanno fatto un piatto di alta ristorazione. Per alcuni, è stato il tassello mancante dell'evoluzione darwiniana della pizza, elevando così il ruolo marginale del pizzaiolo a stella del firmamento *gourmand*. Tuttavia, nel ripercorrere l'evoluzione dell'alta cucina italiana degli ultimi trent'anni è inevitabile intravedere delle analogie con il ben più breve percorso della pizza dell'ultimo decennio. Abbiamo vissuto gli anni '90 d'influenza francese con la "nouvelle cuisine" per poi mischiare le carte con la "fusion", dove l'occidente incontrava i gusti orientali, passando poi al periodo molecolare d'ispirazione catalana per riscoprire infine le tradizioni regionali: un po' come tornare al "via" nel gioco del Monopoli. La pizza per certi versi sta facendo lo stesso percorso: c'è stato bisogno dell'effetto "wow" per tornare a parlare di pizza mentre oggi per riempire i locali c'è bisogno di altro. Complice il periodo storico che stiamo vivendo, con una forbice sociale sempre più allargata, è necessario riappropriarci del ruolo "pop" che la pizza ha sempre avuto, senza perdere tuttavia le preziose conquiste del fenomeno gourmet. L'obiettivo sarà quello di ricercare non una pizza pregiata ma un'ottima pizza, dove non saranno tanto ingredienti lussuosi a farla gourmet, bensì un grande impasto, con farine di qualità e uno stile di pizza adatto a valorizzare materie prime fresche e di alta qualità della nostra tradizione. Il pizzaiolo del futuro non dovrà essere uno chef ma un profondo conoscitore di materie prime, capace di riconoscere e valorizzare la qualità del proprio territorio, non tralasciando un approccio sostenibile.



Pizza con polpette di Sara e Mario di Pizza Chef

E non è il solo. Da Fermenta troviamo anche 'Cif e Ciaf', dove il topping è proprio il famoso piatto legato alla festa per la macellazione del maiale: un piatto della memoria, conviviale, che si preparava con i ritagli e le parti non utilizzate per la stagionatura (di solito guanciale e spuntature), rosolate velocemente in padella con olio e cipolla.



Pizza "*Tiana di Agnello*" di Mirko Cicco

A Catanzaro Mirko Cicco de Il Golosone sulla sua teglia romana ci mette la **"Tiana di Agnello"** altro piatto tipico che si prepara nei giorni di festa nelle case calabresi. L'impasto è rivisitato con patate e rosmarino per avere tutti gli ingredienti del piatto classico e il topping è a base di agnello cotto a bassa temperatura, con crema di piselli e carciofo fritto.

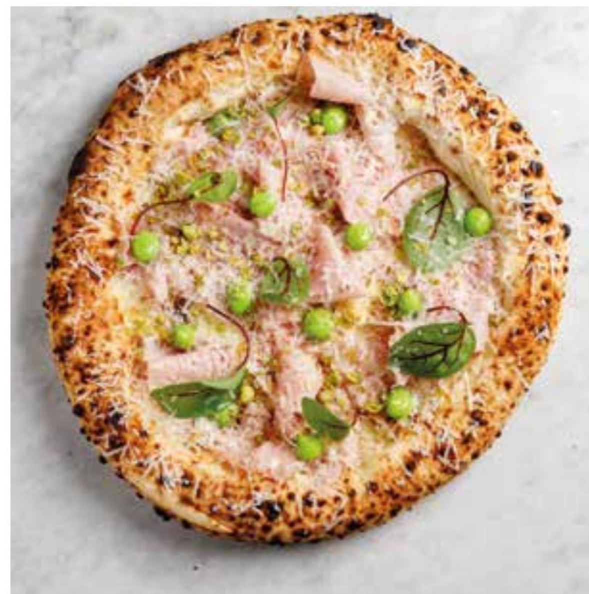
E rimanendo sempre sulla pizza in teglia **Sara e Mario di Pizza Chef a Roma** mettono sulle loro basi la trippa alla romana, il pollo alla cacciatora e addirittura le polpette. Sì, proprio quelle tonde di carne, ben cotte nel sugo e adagiate sulla pizza. E come tiene a sottolineare Mario: "*tutto nella nostra pizzeria viene debitamente cotto, soprattutto la parte vegetale, dalle verdure ripassate, alla crema di zucca, ai funghi saltati e poi combinati con il resto degli ingredienti*".



Pizza con polpette di Sara e Mario di Pizza Chef

La cucina creativa

A Roma **Pier Daniele Seu** nella sua **Seu Pizza Illuminati** della pizza gourmet e cucinata ha fatto la sua forma espressiva più alta. La sua identità, la sua storia vivono e rivivono in ogni ricetta che inventa per le sue pizze. Un esempio dall'ultimo menu è la ***Panna, prosciutto e Piselli***, un classico piatto degli anni '80 con besciamella al parmigiano, fiordilatte, prosciutto cotto arrosto, crema di piselli, noce moscata, parmigiano reggiano e crumble di wasabi peas; interessante anche la ***Valeria a Koh Phangan*** con fior di latte, pollo con marinatura thay, germogli di soia, zabaione salato thay, latte di cocco e curry verde, crumble di anacardi, succo di lime, battuto di basilico e coriandolo. Due pizze in cui gli elementi che si combinano sono tanti e prima di arrivare sul disco di pasta per creare un risultato di gusto finale passano dai fornelli. Seu non ha dubbi sull'importan-



"*Panna, prosciutto e piselli*" di Pier Daniele Seu



Pizza con fiordilatte, prosciutto cotto arrosto, crema di piselli, noce moscata, parmigiano reggiano e crumble di wasabi peas di Valeria a Koh Phangan



"*Milanese*" con stracotto di vitello, purè e crema allo zafferano di Amalia Costantini

za della cucina in pizzeria. Secondo lui ciò che differenzia il pizzaiolo creativo da un altro sono proprio i topping, molto più degli impasti. È qui che si definisce la costruzione d'identità. Affermazione che trova piena conferma nel suo personale percorso: dagli esordi ad oggi, la cucina è sempre più protagonista delle sue tonde e anche in modo originale; non ci sono interpretazioni ma ricette studiate ad hoc. "*Il tutto nasce dai miei ricordi, dai piatti mangiati da bambino e dai tanti viaggi, grande fonte di ispirazione e conoscenza. Negli odori e sapori di prodotti nuovi, negli assaggi fatti tra ristoranti stranieri, locali tipici e stellati, cerco sempre l'intuizione, l'elemento di gusto da trasportare poi sulla mia pizza*" – ci spiega il pizzaiolo romano. E basta leggere il suo menu completo per capire il livello su cui oramai sta viaggiando.

Andiamo da **Mater a Fiano Romano** (Roma). Sfogliando il menu, di proposte se ne trovano tante, tutte stagionali, tutte interessati come la Milanese con stracotto di vitello, purè e crema allo zafferano oppure la pizza con crema di cipolla, baccala mantecato e chips di cavolo riccio (portata a Identità Golose), quella con ragù di cinghiale e crema di patate viola e la vegana con barbabietole, crema di cavolfiore bianco, verza e crumble di pane. "*Ho sempre amato cucinare e quando ho deciso di aprire Mater ho avuto paura di farne un ristorante e ho optato per la pizzeria (scoprendo poi il doppio delle difficoltà), ma con la chiara idea che sulla pizza avrei potuto fare quello che solitamente facevo in cucina, ovvero creare dei piatti*". Così esordisce Amalia Costantini, titolare di Mater. Per lei la pizza è cucina: deve essere così se vogliamo un prodotto unico, personale. Le sue pizze combinano insieme lievito madre e impasto, la ricerca attenta degli ingredienti, possibilmente bio e a km0, e la lavorazione da ristorante. Sono volutamente poche le pizze assemblate: qui la cucina e la creatività hanno preso il sopravvento. C'è una predisposizione verso i vegetali proposti in diverse forme e consistenze, usati come base, come amalgama o come tocco crunchy. C'è anche tanto colore, perché come dice Amalia: "*le mie pizze devono essere anche belle e non solo buone*".

Pizza con crema di cipolla, baccala mantecato e chips di cavolo riccio di Amalia Costantini



Cucina di mare sulla pizza

Facciamo ora un salto da **Clementina a Fiumicino** (Roma), la pizzeria di **Luca Pezzetta**, che si diletta con i suoi virtuosismi marinari tra crudo e cotto. I suoi tranci di pizza al padellino o di teglia romana si vestono di crostacei, di mazzancolle lardellate e scottate al bbq, accompagnate da creme vegetali o maionese fatta rigorosamente in casa. Le sue tonde stese al mattarello non tradiscono le aspettative. Clementina in effetti si traveste da pizzeria ma racchiude l'essenza di una cucina di mare ricercata. Tra frollatura del pesce, marinature, stagionature di tonni e ricciole, il lavoro fatto qui è di alta cucina, senza parlare della scelta di lavorare solo il pesce di territorio per cercare di essere più sostenibile possibile. Due le pizze da segnalare che sono esemplari del nostro tema: la "Trippa, Pancia e Crostacei", condita con trippa, pancetta di maiale, crudo



di mazzancolle, pecorino romano Dop, sedano arricciato e pomodoro e poi c'è la coloratissima "Capricciosa di mare", reinterpretazione di un "classicone da pizzeria", che rielabora tutti gli ingredienti trasformandoli in prosciutto di tonno fatto in casa, bottarga di muggine, stracotto di datterino rosso e giallo, stracci di mozzarella e terra di olive e petali di carciofo alla giudia. E possiamo dire senza sbagliare che non lascia spazio a dubbi "gustativi o emotivi".



Pizza "*Pizza Trippa, Pancia e Crostacei*" di Luca Pezzetta (Ph. Romanogmt)



"*Coccodrillo in Sila*" di Roberto Davanzo

Cucina eccentrica o esotica.

Arriva dalla Calabria e si chiama **Coccodrillo in Sila**. L'artefice è **Roberto Davanzo** di **Bob Alchimia a Spicchi a Montepaone** (Catanzaro), che negli ultimi due anni sta facendo molto parlare di sé e che, con il suo impegno tra impasti e topping, ha portato una visione nuova della pizza al sud. In questo caso abbiamo una "Focaccia alle patate silane con coccodrillo alla cacciatora, peperone rosso alla vaniglia, cenere". Come lui stesso ci racconta: "*Qualche mese fa un amico fornitore mi propose questa carne e, curioso, decisi di provarla. Al primo assaggio ho subito pensato al pollo e automaticamente al pollo alla cacciatora con patate che avevo mangiato qualche giorno prima in una trattoria in Sila. Il profumo della brace mi ha portato alla creazione di una finta cenere, mentre per rendere la farcitura più morbida senza intaccare ma esaltare il coccodrillo protagonista del piatto, ho creato una salsa di peperone rosso e vaniglia, uno dei miei accostamenti preferiti. La patata della Sila l'abbiamo invece inserita nella nostra focaccia, profumata e soffice sopra mentre la base croccante come una chips*".

Ma c'è anche la cucina nella pizza

E non possiamo che concludere con la cucina "nella" pizza. E qui il simbolo assoluto è il *Trapizzino*, opera geniale di Stefano Callegari che nel binomio pizza-cucina ha fatto la sua rivoluzione concettuale della pizza romana. Il trapizzino è la cucina romana, quella di casa, della nonna, all'interno della pizza bianca. Per l'esattezza si tratta di un triangolo aperto di pizza bianca che racchiude polpette, coda alla vaccinara, coratella e carciofi, trippa, pollo ai peperoni e "picchiapò". Un'idea vincente diventata un marchio registrato, uscito con successo anche da Roma ed esportato da Milano a New York. Un gioco goloso, pensato come la scarpetta da asporto che ha conquistato le guide gastronomiche.



"Trapizzino" di Stefano Callegari



the MENU

Quando si considera qualcuno un estremista, uno dei termini entrati nel linguaggio comune per definirlo è "talebano". L'origine della parola talebano è tuttavia tutt'altro che offensiva: si tratta infatti di un lemma che vuol dire "ricercatore" in lingua pashtu. Nei fatti, invece, il talebano è colui che negli ultimi decenni ha affinato a tal punto la propria ricerca da volere imporre autoritariamente la propria dottrina, come accaduto dal 1996 in Afghanistan.
Comprenderete però che la "nazione del califfo" è solo uno dei luoghi in cui i talebani sono presenti. E stavolta non parlo degli integralisti islamici ma degli estremisti tout-court. E la cucina occidentale, soprattutto europea, oggi straripa di personaggi simili.
È quanto mette in evidenza il film *The Menu*, uscito al cinema nel novembre del 2022 e già visibile sulla piattaforma *Disney+*. La regia della pellicola è di Mark Mylod che ha firmato tra l'altro serie televisive di successo come *Il trono di spade* e l'episodio pilota di *Once upon a time* (in Italia, *C'era una volta*). Mylod ci aveva già abituato al suo "humour nero" con il suo primo lavoro cinematografico di successo che aveva come protagonista Robin Williams, *The Big White* ma possiamo dire senza tema di smentita che con *The Menu* ha superato se stesso.

Il cast

I soggetti protagonisti del film sono alcuni dei tipi sociali più affascinanti per il mondo dell'alta gastronomia: c'è naturalmente lo chef-star interpretato da Ralph Fiennes (*Schindler's List, Harry Potter, The Avengers, Il paziente inglese* tra i suoi film più celebri) presso il cui ristorante, per cenare, è necessario prenotare con diversi mesi di anticipo; il giovane bello e ricco, affascinato dalla cucina che idolatra gli chef e che è interpretato da Nicholas Hoult (*About a boy* e *X-Men*); la responsabile di sala che è l'alter-ego della chef tra i tavoli e che condivide il progetto "fino alla morte", Hong Chau (*Vizio di forma, American woman, Artemis Fowl*); il parvenu che vede nella condivisione di certe forme di cucina il raggiungimento di uno status symbol, John Leguizamo (*Die Hard 2, Moulin Rouge, Miracolo a Sant'Anna*), la critica gastronomo-filosofica e talent-scout, Janet McTeer (*As you like it, Padri e figlie*), la coppia di affezionati clienti pensionati, annoiata dalla vita e dalla loro relazione e in cerca del modo migliore per spendere le loro ricchezze, Judith Ellen Light e Reed Birney.







Lo "starter" narrativo

Lo chef Julian Slowik, specializzato in gastronomia molecolare, cucina a vista, su una specie di palcoscenico in cui ogni portata è preparata e narrata prima di essere servita. Slowik conosce personalmente i profili di ciascun ospite, come converrebbe ai migliori ristoranti di lusso del mondo e ha costruito la serata nella quale ci troviamo catapultati con l'obiettivo di rendere a ciascuno un servizio unico e indimenticabile, quello "definitivo". A disturbare il raggiungimento di questo scopo è tuttavia la presenza di una persona sopraggiunta nel gruppo all'ultimo momento. Il giovane e ricco Tyler è stato infatti appena lasciato dalla sua fidanzata con cui avrebbe dovuto condividere la tanto agognata serata ma poiché lo chef non accetta tavoli da uno (eccezion fatta per quello in cui è seduta la vecchia madre, altro elemento imprescindibile nello storytelling della ristorazione) si vede costretto a rimpiazzarla - e senza preavviso - con una giovane donna (si scoprirà poi essere una escort) che si pone esattamente ai suoi antipodi, Margot, interpretata da Anya Taylor-Joy (tra i suoi lavori il film *Emma* e la serie tv *La regina degli scacchi*).



Cenni di trama

(Alert: spoiler)



Nel corso della serata-evento, Julian avvia però il proprio "massacro": attribuendo all'alta borghesia le colpe della sua vita trasformata in lavoro, decide che la sua serata d'addio sarà degna degli onori di ogni cronaca e porterà con sé i simboli di una carriera di successo per la quale ha rinunciato a vivere. Così, il suo sous-chef viene presentato davanti a tutti come un giovane volenteroso ma totalmente privo di talento e pertanto invitato a uccidersi. Al marito della coppia di pensionati che intende andarsene, viene esplicitamente detto che non si può lasciare lo spettacolo prima della fine e gli viene mozzato un dito. Lo stesso Tyler, che per lungo tempo ci viene proposto come principale co-narratore, viene invitato a cucinare qualcosa e il risultato è disastroso, al punto che lo chef lo umilia davanti ai commensali e lo spinge a togliersi la vita.

Ogni portata servita da Slowik è una performance. In ogni portata, c'è un pezzo di storia dello chef e, per estensione, anche dei suoi avventori. Solo Margot non mangerà nulla e, quando lo chef la chiamerà in cucina per sapere perché non sta gradendo la cena, le chiederà da quale parte intende stare (in cucina o in sala) ma le dirà anche che qualsiasi scelta lei possa compiere non le servirà per salvarsi la vita. Margot sceglierà dunque di restare tra gli invitati. Dopo la morte di Tyler, sarà nuovamente invitata in cucina dallo chef, il quale le chiede di andare a prendere un ingrediente per la ricetta finale. Entrando nella casa di Slowik, Margot si accorgerà che lo chef ha un terribile segreto da nascondere, un segreto di cui i critici così attenti alla sua cucina preferiscono non parlare: prima di diventare il grande cuoco pluripremiato, Slowik era il "re del cheeseburger".





La salvezza

(Alert: spoiler)



Slowik vive sull'isola in cui lavora, in una casa che riproduce esattamente in ogni forma il suo ristorante, lo stesso nel quale i suoi collaboratori devono vivere ogni giorno, condividendo gli spazi oltre che gli obiettivi e le modalità del "progetto". È nella residenza dello chef che Margot troverà una radiotrasmittente per le comunicazioni d'emergenza con cui proverà a portare la salvezza durante la cena. Il maldestro tentativo si rivelerà però vano. Margot tuttavia non si arrenderà: non riesce a pensare che sia davvero giunta anche per lei, lontana anni luce da quella borghesia, il tempo dell'addio. Allo chef chiede dunque di preparare una portata anche per lei: un cheeseburger. D'asporto. E chiede che sia come "un vero cheeseburger", senza nessuna innovazione, rilettura o altro. Sul finale del film, vedremo Margot mangiare il suo cheeseburger, godendosi dal mare l'incendio di una "novella" Cartagine.

Quello che stiamo vivendo è, in definitiva, un mondo della ristorazione in cui si chiede di vivere per lavorare perché solo così si dimostra passione per quanto si sta facendo.

Perché

Il film di Mylod lascia molteplici interrogativi: davvero l'unico modo per salvarsi è "rifugiarsi nel cheeseburger"? E il talebano è solo Slowik o anche Margot? Cucina colta e cucina popolare potranno mai trovare una forma di dialogo? Se sì, qual è il modo per uscire dall'impasse? Già lo scorso mese sulle pagine di questa rivista avevamo trattato il tema di una cucina sempre più identitaria, in cui al centro dell'attenzione non c'è più il piatto ma l'uomo e la donna che lo hanno ideato. Si tratta di una cucina che chiede dedizione assoluta a un progetto, come se si fosse di fronte a una causa sociale. Quello che stiamo vivendo è, in definitiva, un mondo della ristorazione in cui si chiede di vivere per lavorare perché solo così si dimostra passione per quanto si sta facendo. È per questo che alla fine siamo tutti sulla stessa barca: chi quel lavoro lo fa e chi lo venera. Ed è per questo che *The Menu* ha affascinato tutti i gastronomi al punto da spingerli a parlarne, nel bene e nel male, trasformandoli da critici gastronomici in critici cinematografici. Per difendermi, un po' come Margot, lasciatemi dire che il sottoscritto ha seguito il percorso inverso: nato come studioso di arti figurative e performative, solo successivamente si è interessato al settore agroalimentare ed è forse per questo che riesco a intravedere una soluzione diversa per salvarci rispetto a quella proposta da buona parte delle analisi fin qui proposte.

La mia personale chiave di lettura è nel mare, quel mare che unisce e divide, che separa la terraferma da questo atollo su cui Slowik ha costruito il suo mondo. Qui Slowik coltiva, alleva, macella, trasforma, cucina, rende arte il proprio lavoro.
Il mare ci porta a condividere per un momento la vita dello chef, ci separa dal resto del mondo ma è anche l'unica nostra possibilità di scampo. Il mare è simbolo di apertura. Lo è nel film e lo è nella vita di tutti giorni. Siamo un popolo affacciato sul Mediterraneo, crocevia di culture. Siamo il popolo che, attraverso il Mediterraneo, ha costruito la cultura di pace nel mondo. Non lasciamoci trascinare da chi questa storia non la conosce, non facciamoci vincere dal fascino dell'esotico, non perdiamoci tra le infinite diatribe di una presunta rivoluzione. Ritroviamo / Rinnoviamo noi stessi e la nostra cultura attraverso il mare. Con o senza cheeseburger.



VERSO IL 30° CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA:

DELLA PIZZA E DELLA CUCINA

di D.M.

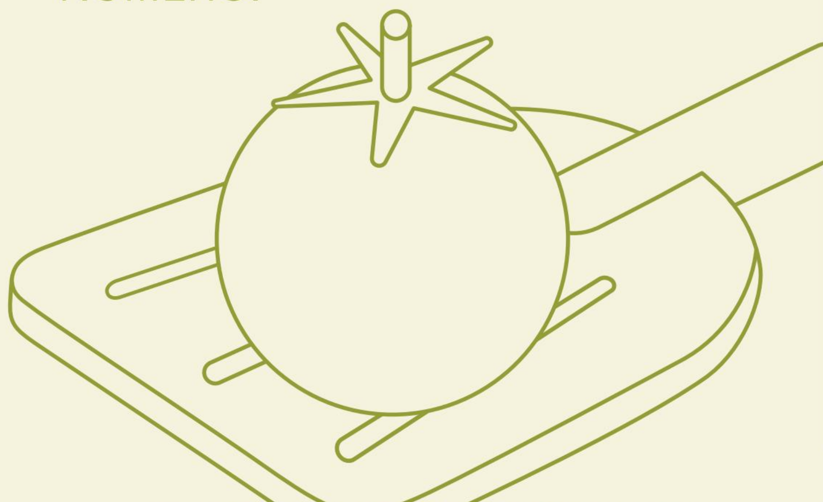
Dal 18 al 20 aprile si terrà a Parma presso il Palaverdi la 30° edizione del Campionato Mondiale della Pizza. L'evento viene organizzato da questa rivista e, come sapete, si tratta della competizione per professionisti del settore più grande e più amata: nei 29 anni precedenti migliaia di professionisti da tutto il mondo si sono confrontati a suon di farciture, tecniche di cucina e di cottura, condendo il tutto con speranze, passione, illusioni ed emozioni.

Benché vanti decine di tentativi di emulazione, la ricetta del Campionato Mondiale della Pizza è in realtà semplice e basata su passione, serietà, professionalità e un lievito speciale fornito dall'amore per la pizza e per i protagonisti veri di questa kermesse: i pizzaioli. Sono donne e uomini che popolano i 3 giorni di Parma con inventiva, volontà di sperimentare e di confrontarsi per crescere.
L'obiettivo e la speranza di fondo di tutti – ed è giusto sia così – è sempre quello di salire emozionati sul palco delle premiazioni come "Campione del mondo" ma ognuno sa che si porterà nelle proprie attività, una volta tornato, un'esperienza indimenticabile, formativa e di condivisione internazionale di una passione che ha mosso tutte le principali scelte professionali della propria vita.

Undici le gare di cottura e le prove di abilità: negli anni queste "discipline" sono riuscite a fotografare e far emergere tutte – o quasi – le tendenze del settore in maniera chiara, aggiornata ed esaustiva:

UNA PROVA LAMPANTE È DATA DALLA GARA DI "PIZZA A DUE", CHE NEGLI ANNI È RIUSCITA A COGLIERE QUELL'INESORABILE CONVERGENZA TRA PIZZA E CUCINA CHE RACCONTIAMO AMPIAMENTE IN QUESTO NUMERO.

Nel 2022 la coppia vincitrice della gara di "Pizza a Due" proveniva dalla Francia, ed era composta da Caroline Maya e Alain Patrick Fauconnet, classificatisi sul gradino più alto del podio davanti a due coppie italiane, rispettivamente Clara Micheli e Giovanna Alberti (2° posizione) e Christian e Piero Conidi, giunti terzi.











Abbiamo contattato Caroline Maya per scrivere con lei la sua storia, il suo percorso professionale e le idee con le quali approccia quotidianamente al suo lavoro, con la certezza di poter raccontare tra pochi mesi un'altra bella storia di passione e competenza una volta che si saranno spenti i forni della prossima edizione del Campionato.

"Ho iniziato a lavorare in pizzeria a 20 anni quando studiavo per guadagnare qualche soldo e, negli anni, la passione per la pizza ha preso il suo posto nella mia vita: è stato mio padre Lionel Lombardi a insegnarmi il mestiere. La pizzeria è aperta dal 1987, il mio anno di nascita: era un segno! I miei nonni, Lombardino Lombardi e la signora Erminia hanno fondato la pizzeria, che è da asporto".



Caroline è coinvolta nell'attività di famiglia fin da giovane e forse è proprio per questo che le idee sono chiare e portate avanti con determinazione:

"Ritengo che la pizza si evolva negli anni e certamente la tecnica di preparazione per me è fondamentale per fare una buona pizza, da quella più semplice a quella più complessa; la cosa per me importante è lavorare con le materie prime e sublimarle. L'atto di cucinare nel mestiere del pizzaiolo sta diventando imprescindibile: oggi ci piace mangiare bene, prodotti sani, prodotti di qualità, prodotti freschi. Anche la pizza più semplice deve avere dei prodotti sapientemente trattati: la pizza per me è arte culinaria".

La vittoria di Caroline e Patrick nella gara di Pizza a Due assume per loro un significato ancora maggiore alla luce dell'idea che fa da filo conduttore al lavoro di tutti i giorni di Caroline Maya:

"C'è la pizza e c'è la cucina e valorizzare entrambe è un "assoluto" gastronomico. Degustare una pizza deve essere un'esperienza culinaria; ogni ingrediente non deve invadere il sapore di un altro ma contribuire per quota parte a sublimare il tutto. La pizza è un piatto con l'impasto come supporto, un impasto che deve essere morbido, croccante e digeribile. Penso che ci siano l'alta cucina e la pizza ma quando le due cose si uniscono è ancora più magico.
La pizza con cui abbiamo



vinto l'abbiamo chiamata "C'era una volta" ed era una pizza ai frutti di mare, un viaggio in territorio marino. Abbiamo fatto una pizza a 4 mani unendo la cucina gourmet e la pizza, il lavoro della cucina e il lavoro sull'impasto. Siamo due appassionati che hanno dato vita a questa



pizza a base di bisque di aragosta, gamberi marinati agli agrumi, capesante bruciate al cannello, tuiles al nero di seppia, perline di mozzarella, caviale essiccato e ricci di mare. Ogni ingrediente era lì per sublimarne un altro, l'equilibrio dei sapori era a nostro avviso perfetto. Questa pizza è stata un vero viaggio culinario".

Cos'ha rappresentato per te la vittoria del 2022?

"Questa vittoria è stata la consacrazione del mio lavoro. Ho iniziato a gareggiare nel 2014 e sognavo di salire sul podio a Parma. Sono stati mesi e mesi di allenamento, tutti i giorni e questa vittoria rimarrà per sempre nel mio cuore."



C'ERA UNA VOLTA. LA PIZZA



- Zuppa di aragosta
- Gamberi marinati agli agrumi e flambé nel sakè
- Capesante bruciate dalla torcia
- schiuma di acqua di mare
- corallo di riccio di mare
- Caviale essiccato
- Piastrelle al nero di seppia
- Petali di pomodoro essiccati al sole
- Ricotta tagliata a fiori
- Perle di mozzarella
- Giovani germogli di pisello

Questa pizza è stata servita con sakè caldo.

AUTHENTIC

food passion



Tutti i migliori ingredienti più uno...
la nostra autentica passione

Rispetto per la stagionalità delle materie prime, "dalla terra in cucina", dalla raccolta alle preparazioni sapienti, prodotti gustosi e freschi direttamente nelle tue mani. Un'attenta selezione di pomodori conservati in innovative confezioni: polpa, passata, datterini, ciliegini e pomodori pelati... **questo è il segreto di Demetra perchè ogni pizza diventi straordinaria.**

WIBERG
OFFICIAL DEALER
ITALY FRANCE SPAIN

demetrafood.it





La sostenibilità entra in pizzeria con le farine certificate "Sostenibili" di Molino Cosma

MOLINO COSMA SRL

Via Antonelle, 29
S.Martino di Lupari PADOVA

Molino Cosma offre la possibilità ai propri clienti di fare la propria parte in tema di sostenibilità ambientale, mettendo a disposizione una gamma di farine Sostenibili. L'intera filiera delle farine Sostenibili è certificata (secondo il criterio Climate Change), viene pesata l'anidride carbonica emessa sia nella fase agricola, sia nella fase di macinazione e confezionamento delle farine (molino).
Parliamo dunque di una sostenibilità completa che fa bene all'ambiente perché:

- sostiene il reddito agricolo
- diminuisce le emissioni di anidride carbonica
- è solidale con i propri collaboratori

La gamma delle farine Sostenibili comprende una farina proteica, adatta per impasti a lunga lievitazione, una farina media adatta per impasti diretti, entrambe le farine sono disponibili anche nei tipi "1" e "2".

Le farine Sostenibili rappresentano una concreta opportunità per il mondo delle pizzerie che possono cosi dare un proprio contributo a sostegno dell'ambiente, che rappresenta la reale sfida nei prossimi anni per tutto il sistema produttivo. Mettiamo a disposizione tutta l'esperienza di Molino Cosma, la nostra accademia, i nostri tecnici, i nostri progetti di co-advertising per far crescere il business della pizzeria.



LECAPRICCIOSE
FARINE PER PIZZA

www.molinocosma.com

Crudo o cotto?

E se fosse Tech?

di Domenico Maria Jacobone

A metà gennaio 2023 è stato pubblicato il report "Investimenti nell'agrifood-tech in Italia 2022" che ha fotografato quanto e cosa è stato fatto nel Bel Paese lo scorso anno lato aziende e lato investitori. Un report che racconta della lenta ma promettente crescita italiana in questo settore, con un totale investito nel 2022 di più di 156 milioni di euro.

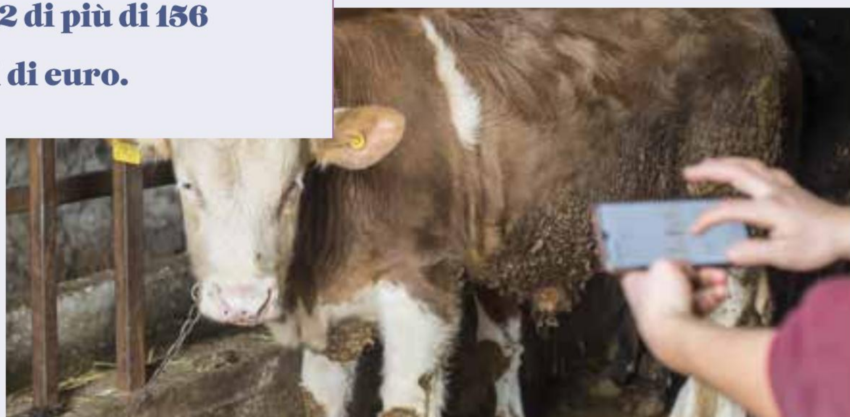
Un capitale sicuramente importante per chi non sia abituato ai grandi numeri che l'Agrifood Tech genera nel mondo ma che rappresenta all'incirca lo 0,3% dei 51,7 miliardi di dollari investiti nel 2022. Rispetto alla nostra dimensione economica quotidiana, a livello globale sono cifre da capogiro!

Ovviamente i grandi protagonisti di questo report sono gli imprenditori e gli startupper che creano aziende con una visione innovativa e applicando nuove tecnologie.

Dall'altro lato della partita, ci sono i fondi o i privati che investono in queste aziende "scommettendo" nel futuro successo: i cosiddetti Ventur Capitalist.



Questo mondo è apparentemente complesso e spesso poco conosciuto da chi non si occupa di finanza ed innovazione ma merita uno sguardo attento perché attraverso queste aziende stiamo interpretando il futuro o le sue tendenze.







Nel settore dell'agrifood tech non troviamo soltanto aziende che producono tecnologie, materie prime o semilavorati agricoli ma anche società di distribuzione e ristorazione innovativa. Alla scoperta di questo report, analizzeremo ciò che è più vicino alla ristorazione per focalizzare questo "colpo d'occhio" sul futuro attraverso aziende e prodotti innovativi che potremo trovare domani nella nostra quotidianità.

L'analisi che riporto in questo articolo è la più pertinente al mondo della ristorazione ma il report è gratuito e disponibile online per chi ne volesse approfondire tutti i temi.

Il comparto "Restaurant Tech" vale 18,35 milioni di € di investimenti: al suo interno troviamo tecnologie, IT, servizi digitali, dark kitchen innovative. Tra le aziende protagoniste del 2022, alcune potrebbero essere già presenti nel vostro ristorante!

In cima a questo elenco troviamo Deliveristo, uno dei primi marketplace B2B europei dedicati all'Ho.Re.Ca., nel quale i ristoratori possono ordinare direttamente da una selezione di 350 produttori (in crescita) qualcosa più di 60.000 articoli agricoli, alimentari freschi e secchi. Rispetto ad un qualunque fornitore food-service, il rapporto tra Deliveristo e il ristoratore è completamente digitale attraverso app e consente di ordinare con flessibilità.



Altra big di questo elenco è Soul-K, una società B2B con tre marchi dedicati ai tre principali canali del food-service. Nata diversi anni fa, si è specializzata nell'offrire a ristoranti, supermercati e ristorazione collettiva una proposta articolata in ingredienti freschi, semilavorati e piatti pronti in filiera diretta. Altresì Soul-K non è soltanto un'industria alimentare innovativa ma anche una società tecnologica. Infatti, è tra le prime aziende al mondo ad applicare innovazione alla produzione alimentare attraverso un sistema di industria 4.0, utilizzando logiche e metodologie di produzione "just in time".



Venendo alle aziende del mondo tech, troviamo Qodeup, un'app del tipo "Order&Pay" per la ristorazione. Si tratta cioè di un menù digitale con un sistema integrato di pagamento al tavolo, in modo da poter far gestire dai clienti il processo di ordine e pagamento, semplificando la gestione dell'ordine.



Nello stesso ambito troviamo Qromo, che propone anch'essa un sistema di "Order & Pay" con il quale i clienti possono ordinare direttamente dal tavolo usando il proprio smartphone. Qromo offre una soluzione completa, corredata di gestionale e gestione ordini telefonici, delivery ed asporto. Ottimo anche per quelle circostanze come concerti ed eventi dove far ordinare e pagare con unica app alla clientela consente di smaltire le classiche code alle casse. Tra i format di ristorazione innovativa premiati dagli investitori nel 2022, meritano sicura menzione Kuiri e Delivery Valley, operatori del settore della ristorazione digitale, con modelli di business dalle caratteristiche completamente diverse.



Kuiri può vantare il primato di essere stata la prima cloud kitchen italiana, una via di mezzo fra un coworking ed un incubatore dedicato alla ristorazione digitale.

Dopo un'accurata selezione, i ristoratori ospitati al suo interno possono trovare uno spazio "chiavi in mano" nel quale allestire e testare una nuova idea di business con un virtual brand. In alternativa è possibile utilizzare gli spazi per "aprire" con il proprio brand in nuove città, senza la necessità di investire da subito su un laboratorio o un ristorante da aprire da zero. In Kuiri si trova anche un innovativo sistema di



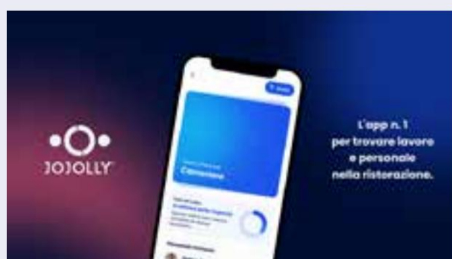
gestione IT che consente tramite l'app Megamix di poter ordinare in una sola volta piatti diversi dai vari brand delle aziende presenti nella cloud kitchen: un'innovazione importante per accontentare la clientela sempre più matura ed esigente della delivery.





Delivery Valley è, invece, specializzata nella creazione di cucine laboratorio nelle quali vengono realizzati gli 8 marchi dell'azienda. Partita con quattro grandi classici ovvero pizza, hamburger, pollo e hot-dog, la particolarità che caratterizza Delivery Valley è quella, come dicono i fondatori, di essere una dark kitchen che ha deciso di non rimanere al buio, avendo puntato su punti vendita a vista e fronte strada, su una comunicazione accattivante sui social network e sull'uso delle tecnologie digitali.

Caratterizzata da un business completamente diverso in quanto dedicato esclusivamente alle risorse umane è JoJollly, una startup che tutti i giorni aiuta i ristoratori nella ricerca di collaboratori per la gestione di picchi di produttività e situazioni impreviste. Innovativa, semplice da gestire ed economicamente sostenibile per l'attività ristorativa, JoJolly è una piattaforma che semplifica l'incontro e la gestione tra domanda ed offerta di lavoro nella ristorazione con la garanzia della qualità del servizio, agevolando tutti gli aspetti burocratici. Lanciata ad aprile 2019, ha intermediato più di 13.000 prestazioni regolarizzate e 400 posti di lavoro creati.



A proposito di prodotti, non possiamo trascurare l'importanza del "Plant Based", che ad oggi rappresenta uno degli asset strategici nell'innovazione dei prodotti per la cucina.

In Italia, infatti, gli investimenti si concentrano principalmente su questo settore caratterizzato da proteine innovative e carne di origine vegetale, con cui dovremo imparare a convivere e - perché no - trarre opportunità di innovazione e ricerca per inventare alcuni piatti della ristorazione del futuro.



IL FUTURO DEL RESTAURANT TECH VISTO CON GLI OCCHI DI PETER KRUGER

Presidente Agrifood-Tech Italia, Managing Partner at AgFood Ventures, Chairman at Agrifood-tech Italia, CEO eZecute, CEO Startupbootcamp FoodTech.

Intervistato a proposito del report 2022, alla domanda su come e cosa vede nel futuro del settore Restaurant Tech, Kruger afferma:

"Dieci anni fa abbiamo assistito all'esplosione della Food Delivery con numeri di crescita inimmaginabili sino ad allora, come era inimmaginabile lo scenario attuale. Oggi i grandi marketplace stanno vivendo a livello globale un momento di stallo ma stanno lavorando in due direzioni: consolidamento di partnership per la distribuzione anche *off food* (dagli elettrodomestici alle medicine), consegna della spesa a domicilio e soprattutto all'incremento della marginalità minima per reggere il modello di business nella sua maturità"

In merito al mondo della ristorazione, è emersa una riflessione interessante:

"In questo momento così complesso a livello socioeconomico, la ristorazione non riesce ad esprimere exploit o format fortemente innovativi, piuttosto rilevo la crescita del settore software e servizi. Al momento assistiamo ad una forte spinta innovativa di soluzioni tech come elettrodomestici connessi 4.0, sistemi di trasporto a caldo o la robotica applicata alla filiera produttiva industriale. A parte i grandi marketplace e qualche modello innovativo legato a brand virtuali, il settore della ristorazione italiana si dimostra decisamente conservatore o, forse meglio, affezionato al modello ristorativo tradizionale".

In conclusione, guardando positivamente ai numeri ed al potenziale di crescita del settore, Kruger conclude:

"Il settore della ristorazione e della lavorazione e trasformazione degli ingredienti è nativamente innovativo e quindi nel mondo si sperimentano prodotti e mode che arriveranno ad impattare il modo di considerare il cibo e le scelte che potremo fare nell'immediato futuro. Pensate a cosa è accaduto anni fa con l'arrivo nel mercato italiano delle proposte di cibo etnico ed a quella che è stata la loro rielaborazione".

A proposito del futuro, un ultimo spunto di Kruger è legato anche all'evoluzione tech della logistica nella ristorazione, con un approccio sempre più qualitativo nei servizi di delivery B2B e B2C. Nel frattempo, la stessa delivery potrebbe essere stata rivoluzionata attraverso la guida autonoma di mezzi dedicati alla consegna a domicilio.

Salsiccia e salame: storia e uso in cucina

di Caterina Vianello

Salsicce e salami appartengono da secoli alla tradizione gastronomica del nostro paese. L'origine è comune e rimanda all'utilizzo di carne residua derivante dalla lavorazione di tagli più pregiati. Per capire quanto antica è l'arte di insaccare e lavorare la carne, bisogna risalire al tempo di Etruschi e Romani, guardare all'incontro del mondo romano con quello germanico e passare poi ad uno dei tratti caratteristici del nostro paese: la tipicità e la differenziazione esistente tra regioni, aree geografiche all'interno delle regioni, città e piccoli borghi, ognuno con una tradizione diversa. Andiamo però con ordine.

Al tempo dei romani i salumi si chiamavano insicia (termine che richiama l'operazione di l'insaccamento della carne) o botulus. È solo in tarda epoca latina che si comincia a fare strada il termine salumen, che tuttavia all'inizio indica tutti gli alimenti lavorati con il sale e che solo secoli dopo diventerà esclusivamente riferito alle carni suine insaccate e stagionate. Con la decadenza di Roma e l'arrivo delle popolazioni barbariche, anche le usanze gastronomiche cambiano: grazie ai Longobardi si diffondono progressivamente tradizioni diverse, tra cui quella della lavorazione della carne, in particolare di maiale. Cominciano ad emergere delle zone più vocate all'arte salumaia, che coincidono con i territori in cui la presenza dei Longobardi è più marcata. I primi luoghi di lavorazione sono conventi e le grange, aziende agricole ante litteram, che diventano degli spazi di raccolta delle carni suine provenienti dalle campagne circostanti. Se il termine ancora usato per indicare i salami è salumen, senza specifiche distinzioni, dopo il Mille, a seguito di un consumo sempre maggiore non solo di carne suina ma anche di pesce nordico, bisogna utilizzare parole diverse per distinguere i prodotti: è allora che compare il salamem, affiancato da salacca, che tuttavia non è ancora esclusivo del prodotto.



A vendere i "salamem" erano i "Lardaroli", la cui attività diventa, come molte altre, una corporazione: i lardaroli allora definiscono regole per la produzione e caratteristiche del prodotto, che progressivamente finisce per differenziarsi a seconda dell'area geografica, tratteggiando una vera e propria caratterizzazione territoriale delle ricette, che pian piano definirà la tipicità locale, vero elemento di forza della tradizione italiana.

Ad emergere, lentamente è anche un gusto differente, con il Nord a prediligere sapori tendenzialmente più dolci ed il Sud a guardare a sapori più decisi.
Nei secoli successivi il successo dei salumi si fa crescente e nel Rinascimento si assiste alla loro definitiva affermazione: la comparsa a corte e nelle ricche tavole di principi e nobili è un segno di una vera e propria consacrazione. A fine '500, nel manuale il "Trinciante" di Vincenzo Cervio, compare per la prima volta il sostantivo "salame" e si afferma il nome "salumiere" per l'artigiano che lavora le carni suine. Scompare invece il medioevale "lardarolo" e rimangono, al Centro e Sud Italia i termini "norcino" e "norcineria". La produzione di salame diventa sempre più diffusa, trasversalmente apprezzata e slegata dalla necessità di recuperare tagli meno nobili, o di conservare sotto sale per lungo tempo: il salame diventa una questione di gusto e di specificità, con termini e denominazioni che diventano ben presto note, come salame Milano o salame Ungherese o salame Napoli. Se l'affermazione di un processo industriale di produzione ha moltiplicato e reso accessibili le possibilità di assaggio, l'elemento territoriale resta ancora vincente, con piccole produzioni di nicchia che meritano di essere conosciute e valorizzate.

Le differenze restano quindi il punto di forza della tradizione italiana: anche se le fasi di lavorazione e di produzione sono analoghe (triturazione, miscelazione con sale e aromi, insaccamento e stagionatura sono momenti comuni), l'arte determina sapori assai diversi. Abbiamo infatti più di 100 salami tradizionali riconosciuti: origine della carne, zona di produzione, tipo di taglio impiegato, tipo di grana, tipi di spezie utilizzate (aglio, peperoncino, semi di finocchio, grani di pepe, ginepro), quantità e qualità del grasso, durata e condizioni di stagionatura, forma e dimensioni, affumicatura, muffe … ognuno di questi elementi contribuisce a restituire un risultato diverso.
Se da nord a sud della penisola c'è l'imbarazzo della scelta – il Lombardia ecco il Brianza (Dop), il Cremona (Igp, Lombardia) e Salame di Varzi (Dop), in Emilia Romagna il Felino (Igp) e il Piacentino (Dop), in Sicilia quello di S. Angelo (Igp) – il consiglio, per usare al meglio il salame sulla pizza è quello di aggiungerlo al momento giusto, affinché il calore non secchi la carne.



Meritevoli di citazione sono il salame di Napoli, a grana fine, forma cilindrica allungata, superficie esterna di colore rosso carico, consistenza compatta e non elastica, odore tipico di affumicato, sapore dolce e caratteristico di affumicatura; la finocchiona toscana, dal colore rosa e che fa della speziatura il suo punto di forza; il salame felino, vanto del parmense, dal colore rosso rubino e dal gusto dolce e delicato. Per gli amanti del piccante, impossibile non citare la 'nduja calabrese, "salame" unico per consistenza e sapore.
Simile nell'uso ma più versatile sulla pizza è certamente la salsiccia, che tiene bene la cottura alterando solo parzialmente il sapore, e che si può usare fresca - cuocendola in forno per il tempo di cottura della pizza - sbriciolata – in modo tale da rilasciare il suo grasso aggiungendo così sapore - o, se stagionata e molto saporita, aggiunta negli ultimi minuti di cottura.
Diffusa anch'essa da nord a sud (e con nomi diversi: luganega, salamella, salamina…), trova ugualmente origine nel mondo romano. La prima testimonianza storica si deve allo storico romano Marco Terenzio Varrone, che ne attribuisce l'invenzione proprio ai Lucani:

"Chiamano lucanica una carne tritata insaccata in un budello, perché i nostri soldati hanno appreso il modo di prepararla dai Lucani.



In genere viene prodotta riempiendo un budello naturale con un misto di parti magre (per esempio la spalla) e grasse (pancetta) tagliate a dadini (o tritate) e mescolate con sale. All'impasto così ottenuto vengono aggiunte spezie.
Se è praticamente impossibile tracciare un atlante delle varietà regionali (dolci, piccanti, speziate, affumicate), si può tentare una distinzione.



Luganega: appartiene alla tradizione culinaria veneta, lombarda e trentina, dov'è riconosciuta come PAT. È composta – in genere - da carne di suino, pepe nero e aglio. Ce ne sono varianti con carne di pecora e cavallo.

Salamella: originaria della Lombardia, è un insaccato di puro suino, per la cui preparazione vengono impiegate esclusivamente pancetta e spalla. Le carni vengono aromatizzate con una miscela di spezie e insaccate in budello di montone.

Salsiccia punta di coltello: le regioni a più forte vocazione sono quelle del Sud Italia, in particolare Campania, Calabria e Sicilia. È un insaccato a grana grossa ottenuto tagliando a cubetti le parti del maiale come spalla, pancetta, coscia e lardo. Si tratta di tagli che se venissero tritati, con il calore sprigionato dalla macchina, risulterebbero rovinati sia in termini di consistenza che di gusto. Ecco il perché del coltello.

Salsiccia toscana: morbida, rotondetta, composta utilizzando spalla e coscia del maiale e insaporita con aglio, pepe nero, e anche timo e rosmarino, è apprezzata per un sapore bilanciato.

Se ogni regione d'Italia merita di essere valorizzata con la varietà di salsiccia propria del territorio, Possiamo comunque citare qualche abbinamento sempre valido e qualche proposta più particolare.

Tra gli accostamenti migliori, vale la pena sicuramente quello tra la salsiccia e i friarielli (i germogli nella parte più morbida delle cime di rapa), quello tra la salsiccia e le patate - perfetta per la stagione fredda - quello con la salsiccia e il gorgonzola – per i palati che amano gli accostamenti intensi – quella con salsiccia e zucca e con salsiccia e zucchine. Per gli amanti delle tipicità locali, vale la pena segnalare alcune proposte gourmet: è il caso della pizza con salsiccia di maiale nero casertano, provola di Agerola e papaccella riccia napoletana gialla e rossa, o quella con salsiccia di suino brado grigio del Casentino accostata alle patate.

Il futuro dell'olio evo a crudo

di A.d.F.

L'olio extravergine d'oliva è una delle risorse più importanti del panorama agroalimentare italiano, con una sempre maggiore attenzione alla produzione di questo oro verde.





La ricchezza di questo prodotto è nella diversità delle coltivazioni distribuite su gran parte del territorio nazionale, con eccellenze che sono presenti non solo nel sud dell'Italia, dove le condizioni climatiche favoriscono la coltivazione dell'olivo, ma anche nelle altre regioni.

La forte caratterizzazione dell'olio evo è il valore distintivo della biodiversità di questo prodotto, che ricopre sempre più un ruolo di protagonista in cucina.

Infatti, se in passato l'olio è stato concepito come condimento o come strumento di cottura, oggi non si può prescindere dal suo utilizzo quale ingrediente nella realizzazione dei piatti, utilizzandolo soprattutto a crudo, per sfruttare al meglio le qualità organolettiche. Questo tipo di approccio è emerso **nell'Anteprima dell'Olio extravergine di oliva Dop dell'Umbria**, che si è tenuta a Todi (Perugia) il 6 e 7 febbraio 2023. L'Anteprima Dop, un evento dell'Associazione Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria, realizzato in collaborazione con tutti gli attori del comparto olivicolo umbro, a partire da Regione Umbria, istesma Camerale dell'Umbria, Promocamera Umbria, Sviluppumbria, Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria 3A-PTA, Comune di Todi, Istituto Agrario Ciuffelli – Einaudi di Todi, Strada dei Vini del Cantico e associazioni di categoria umbre, ha visto la partecipazione di giornalisti delle principali testate nazionali dei settori dell'enogastronomia e del turismo, operatori esteri selezionati dalla Camera di Commercio dell'Umbria, chef umbri del circuito degli Evo Ambassador, esperti d'enogastronomia ed operatori di settore.

Sessione assaggio
Antepima Dop Umbria 2023

La splendida sala affrescata del Museo Pinacoteca del Comune è stata lo scenario del panel test, una grande sessione di assaggio di Olio e.v.o. Dop Umbria guidata da Angela Canale, capo panel del Premio Regionale "Oro Verde dell'Umbria".

In quella sede sono stati assaggiati cinque oli appartenenti alle cinque sottozone della Dop Umbria: Dop Colli Martani, Dop Colli del Trasimeno, Dop Colli Assisi – Spoleto, Dop Colli Orvietani e Dop Colli Amerini.



Le caratteristiche degli oli assaggiati hanno messo in evidenza la ricchezza di un territorio come l'Umbria, che, nonostante non abbia le condizioni climatiche ideali per la coltivazione degli ulivi, esprime una varietà di oli molto diversi tra loro, con marcatori sensoriali molto interessanti. Tra le cultivar umbre assaggiate c'è la San Felice, presente sui Colli Martani, che caratterizza l'olio con le note della foglia di carciofo al naso mentre al gusto presenta un amaro intenso che si alterna ad una piccantezza interessante ma non prevalente. La leggera astringenza finale ricorda proprio la foglia di carciofo. Molto diversa è la cultivar Dolce Agogia dei Colli del Trasimeno, caratterizzata da una tendenza dolce generale, che lascia spazio ad una leggera piccantezza percepibile solo in gola. Altra cultivar autoctona è il Moraiolo, diffusa sui Colli Assisi – Spoleto, che conferisce all'olio un ingresso dolce a cui subentra una piccantezza molto presente e persistente. Il Leccino è una cultivar presente sui Colli Orvietani, il cui olio risulta essere molto complesso e intenso, con una dinamicità gustativa che non trova uguali nelle altre cultivar. Amaro e piccantezza si rincorrono sulle papille gustative, creando una complessità unica. Ultima cultivar umbra degna di nota è la Rajo, tipica dei colli Amerini, con le note dolci e amare che si bilanciano al sorso, con accenni di note speziate che ricordano il pepe nero. Questo viaggio sensoriale tra oli della DOP Umbria è solo uno degli esempi virtuosi di come si possa contare sui fantastici oli italiani per caratterizzare i piatti della ristorazione, considerando l'olio come ingrediente di un piatto, capace di valorizzarne la struttura e il gusto, soprattutto se usato a crudo.

Crudo e cotto: misurare le quantità

a cura della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista



Molto spesso, il peso degli alimenti cambia in seguito alla cottura perché, durante questo momento, la sua conformazione varia. Il prodotto finale è diverso anche in base al metodo di cottura. Con la bollitura, gli alimenti tendono a raddoppiare di peso, perché entrano in contatto con l'acqua e la inglobano. Al contrario, se si arrostisce un alimento, l'acqua si sottrae ed il peso può diminuire. Capire come funziona la conversione del peso dei cibi da cotti a crudi può, anche e soprattutto, tornare utile sia per il calcolo della resa nella preparazione di una pizza o di un piatto sia per il calcolo del food cost del piatto stesso. Per non incorrere in errori, è possibile tenere a mente precise conversioni, per sapere come cambia il peso del cibo da cotto a crudo.

Il peso di un alimento varia, quindi, in funzione di 2 fattori:

• COMPOSIZIONE INTRINSECA
influenzata dagli "scarti" (es. buccia, nocciolo) e dal quantitativo di acqua e fibre;

• MODALITÀ DI COTTURA
(bollitura, frittura, cottura in padella, ecc.).

Ogni alimento varia il proprio peso in cottura in modo diverso. Prendiamo ad esempio carote e spinaci: sono entrambe verdure, le prime sono però più fibrose e idratate. Stesso gruppo alimentare ma differente composizione intrinseca, e, di conseguenza, differente variazione di peso post cottura. Alimenti appartenenti allo stesso gruppo alimentare variano di peso in modo piuttosto omogeneo.
In particolare, sappiamo che:

- *Pasta e cereali in chicco* aumentano il loro peso di 2-2,5 volte;
- *La pasta all'uovo fresca* incrementa il suo peso di 3 volte;
- *Carne e pesce*, perdendo acqua, tendono a diminuirlo fino al 35%;
- *I legumi* cotti arrivano a triplicare il loro peso rispetto a quelli crudi;
- Tranne alcune, come il cavolo verza e il cavolo cappuccio, *tutte le verdure* perdono tra il 10 e il 20% del loro peso.

Questo ci può aiutare a capire in modo molto veloce il peso a crudo. Infatti, per convertire il peso di un alimento cotto, occorre dividerne il peso per il suo fattore di conversione.

ALIMENTO	FATTORE DI CONVERSIONE
Pasta	2
Pasta all'uovo secca	3
Riso, cereali in chicco	2,5
Ceci	3
Fagioli, lenticchie	2,5

Se quindi vogliamo sapere a quanti grammi da crudo corrispondono 150 gr di riso cotto, il calcolo da fare sarà:

150: 2,5 = 60 gr → quantità di riso crudo



LA PASTA

Con la cottura, la pasta ed il riso pesano il 100-120% in più. Per 100 g di pasta corta cruda si avranno 202 g di pasta cotta, per 100 g di quella lunga cruda si avranno 244 g di cotta, per 100 g di riso crudo si avranno 260 g di riso cotto; 100 g di pasta fresca all'uovo corrispondono a 290-300 g di quella cotta.



LA CARNE

Le regole da seguire per pesare i cibi cotti e crudi variano molto quando si parla di carne, in base anche alla dimensione del pezzo. Se si prepara un bollito, l'alimento può perdere fino al 30-40% e 1 kg di prodotto crudo diventa 600-700 g di quello cotto. Se si arrostisce la carne, la variazione dipende dalla tipologia: 100 g di pollo o tacchino diventano 90 g quando sono cotti; 100 g di manzo o maiale, invece, può arrivare a pesare 70-75 g. Il discorso è diverso con la frittura: 100 g di carne, come pollo o tacchino, diventano 80-85 g, una fettina di manzo o maiale di 100 g diventa di 65-75 g.

I LEGUMI

Distinguiamo i legumi freschi che perdono il 15-20% di peso, perché 100 g di legumi freschi crudi diventano 80-85 g di quelli cotti.
Al contrario, i legumi secchi acquistano il 50-90% del peso. In generale, legumi come fagioli e lenticchie passano da 100 g a 240-250 g quando sono cotti, mentre 100 g di ceci crudi corrispondono a 280-290 g di quelli cotti.

IL PESCE

Se bollito, il pesce perde il 15% di peso e 100 g di prodotto possono arrivare a pesare 85 g. Con la frittura, perde il 35% di peso e 100 g di prodotto crudo diventano 65 g di quello cotto, per i molluschi, invece, è diverso: da 100 g si passa a 45 g.
Dopo essere stati arrostiti, 200 g di pesce crudo diventano 140 g.



LE VERDURE

Per le verdure è leggermente più complicato, perché dipende dalla conformazione dell'alimento e la quantità di acqua e fibre contenute al suo interno. Le verdure a foglia, come spinaci o bietole, perdono il 15-20% di peso in cottura, infatti 100 g di alimento crudo passa a 80-85 g di quello cotto. Gli ortaggi bolliti perdono solo il 10% e 100 g di prodotto crudo diventa 90 g quando è cotto. Con la frittura perdono il 25-30% e 100 g di prodotto crudo diventa 70 g di quello cotto. Gli ortaggi arrostiti, come melanzane o zucchine, possono perdere fino al 60%, per cui da 100 g di prodotto crudo si può arrivare a 40 g di quello cotto.

LE UOVA

Le variazioni di peso degli alimenti dopo essere stati cotti riguardano anche le uova. Ad esempio, un uovo al tegamino può perdere il 10% di peso e 50 g di prodotto diventano 45 g. Se si realizza una frittata, il peso può diminuire del 15-25%: con due uova del peso di 100 g si ottiene una frittata di circa 75-85 g.

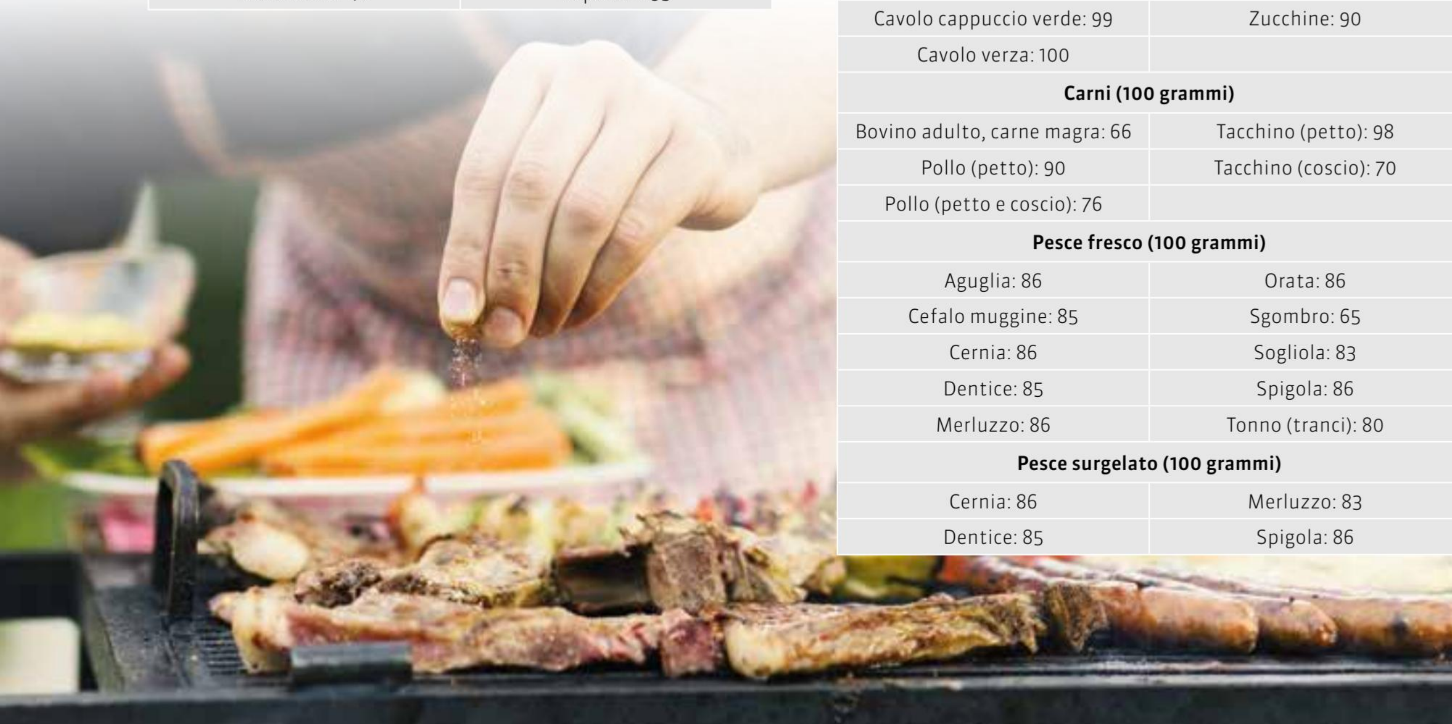


Così come cambia il peso degli alimenti cotti e crudi, così cambia anche l'apporto calorico in relazione al consumo a crudo o dopo la cottura. La differenza dipende da quanta acqua i cibi assorbono: l'acqua infatti pur non contenendo calorie, è in grado di modificare la densità calorica di un alimento. Ed è proprio la densità calorica a determinare il grado di sazietà di un alimento rispetto ad un altro per cui un alimento che in cottura perde liquidi mi sazierà di meno rispetto allo stesso alimento crudo; è il caso dei finocchi che, perdendo liquido in cottura, contengono un indice di sazietà più basso se comparato con quello dei finocchi crudi.

Per capire bene, però, come cambiano i pesi dei cibi crudi e dei cibi cotti, bisogna seguire la tabella con le indicazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (CREA)

ARROSTIMENTO/GRIGLIA/FORNO	
Carne (100 grammi)	
Bovino adulto, magro 54	Pollo (petto): 89
Bovino adulto, fettina: 73	Tacchino (petto): 89
Maiale, fettina: 75	
Pesce fresco (100 grammi)	
Aguglia: 63	Sarda: 69
Anguilla: 72	Sgombro: 73
Cefalo muggine: 75	Sogliola: 70
Cernia: 79	Spigola: 75
Dentice: 71	Tonno (trance): 74
Merluzzo: 68	Trota: 73
Pesce surgelato (100 grammi)	
Cernia: 80	Merluzzo: 69
Dentice: 75	Spigola: 76
Varie (100 grammi)	
Melanzane: 40	Peperoni: 93

METODO DI COTTURA: BOLLITURA	
Pasta cotta (100 grammi)	
Pasta all'uovo secca: 299	Riso brillato: 260
Pasta di semola corta: 202	Riso parboiled: 236
Pasta di semola lunga: 244	Tortellini freschi: 192
Legumi freschi (100 grammi)	
Fagiolini: 95	Piselli: 87
Fave: 80	
Legumi secchi (100 grammi)	
Ceci: 290	Lenticchie: 247
Fagioli: 242	
Verdure e ortaggi (100 grammi)	
Agretti: 86	Cicoria campo: 100
Asparagi: 96	Cicoria coltivata: 80
Bieta: 86	Cipolle: 73
Broccoletti a testa: 96	Cipolline: 78
Broccoletti di rapa: 95	Finocchi: 86
Carciofo: 74	Patate con buccia: 100
Cardi: 60	Patate pelate: 87
Carote: 87	Porri: 98
Cavolfiore: 93	Rape: 93
Cavoli di Bruxelles: 90	Spinaci: 84
Cavolo ramoso: 57	Topinambur: 100
Cavolo cappuccio verde: 99	Zucchine: 90
Cavolo verza: 100	
Carni (100 grammi)	
Bovino adulto, carne magra: 66	Tacchino (petto): 98
Pollo (petto): 90	Tacchino (coscio): 70
Pollo (petto e coscio): 76	
Pesce fresco (100 grammi)	
Aguglia: 86	Orata: 86
Cefalo muggine: 85	Sgombro: 65
Cernia: 86	Sogliola: 83
Dentice: 85	Spigola: 86
Merluzzo: 86	Tonno (tranci): 80
Pesce surgelato (100 grammi)	
Cernia: 86	Merluzzo: 83
Dentice: 85	Spigola: 86



L'insalata sulla pizza: saper andare oltre la banalità

di Caterina Vianello

A guardare indietro nei secoli, spulciando tra i ricettari e opere tematiche, che fanno parte della storia della gastronomia, cercando notizie sull'insalata, si scoprono dei riferimenti interessanti e curiosi. Per esempio, in un volume del 1614 firmato dal modenese Giacomo Castelvetro, dal titolo "Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano" si apprende come già nel '600 si riconoscesse agli italiani un grande consumo di verdure, superiore all'epoca rispetto a quello di carni. Nel 1627, Salvatore Massonio medico aquilano dà alle stampa "Archidipno, ovvero dell'insalata, e dell'uso di essa", volume dedicato non solo alla nomenclatura delle varie insalate ma anche al loro uso, ai condimenti e alle loro dosi. La storia, insomma, dimostra come già nei secoli passati fosse evidente uno degli aspetti più originali e distintivi della gastronomia italiana: l'uso di verdure e insalate.





Se oggi il termine insalata fa riferimento ad un'imprescindibile componente vegetale, in passato non è sempre stato così. Nel lessico volgare del basso medioevo il termine veniva usato come aggettivo per definire materie prime sottoposte a salagione (carne, pesce). A partire dal XIV secolo il termine diventa da aggettivo a sostantivo e indica preparazioni fredde di verdure e carni, condite con olio, aceto, sale e pepe. È ancora il sale – uno degli ingredienti e non quello principale - quindi, a prevalere nella definizione. Quella che noi oggi chiamiamo insalata, invece era per i romani l'acetaria, da aceto, usato nel condimento. Oggi sale e aceto, i condimenti, sono passati in secondo piano e sono le verdure ad essere al centro della scena: varietà di cicoria, indivia, rucola, scarola... Se l'universo delle insalate è pressoché infinito, il campo tuttavia si restringe se guardiamo al loro utilizzo in pizzeria: la cottura e le temperature sono infatti degli elementi discriminanti nell'uso delle insalate sulla pizza. Chi ne riconosce infatti il valore gastronomico e non le utilizzi per mero godimento estetico o come guarnizione per dare un tocco di colore al resto del condimento, sa anche che – a meno di alcune eccezioni – aggiungerle in cottura equivale ad una loro mortificazione. Preferibile quindi aggiungerle una volta che la pizza è uscita dal forno.

La memoria collettiva, quando si parla di insalata sulla pizza, corre immediatamente all'onnipresente rucola, che fino a qualche anno fa furoreggiava in abbinamento a bresaola e scaglie di grana o a ciliegini e mozzarella di bufala. Qualche esperimento più creativo si spingeva ad utilizzare ingredienti tipici del territorio, valorizzando la geografia. Così, se al Nordest il radicchio di Treviso – in genere precedentemente cotto – veniva aggiunto agli ingredienti, in Campania, rileggendo la tradizione dei rustici della tradizione napoletana, era la scarola ad essere utilizzata. Per fortuna, così come si è assistito ad una ricerca nel campo delle farine e dei grani usati per gli impasti, ci si è progressivamente smarcati da condimenti vegetali banali e si è compiuto uno sforzo anche in ambito delle "insalate".
Se la rucola rimane ancora in lista, così come il radicchio di Treviso (su quest'ultimo si propongono cotture che sappiano giocare anche sulle consistenze) interessanti proposte si sono affacciate all'orizzonte. È il caso del radicchio Variegato di Castelfranco, noto anche come la "rosa che si mangia", per via della forma. Incrocio tra Radicchio di Treviso e scarola, ha foglie croccanti e sottili, leggermente arricciate e striature su tutta la superficie, con colori che vanno dal rosso al viola chiaro. Il sapore è leggermente, con un fondo amarognolo. In questo caso, la cottura ne spegnerebbe la croccantezza: meglio quindi aggiungerlo a fine cottura, meglio se accostato a formaggi molli e delicati, per non coprirne il sapore.







Più amaro ma ugualmente interessante, specie se abbinato a frutta secca è il radicchio di Verona: le foglie sono ovali ed allungate e formano un cespo compatto. Il loro colore è rosso scuro intenso e la nervatura principale è bianca. Anche in questo caso si può ripassare in padella prima e aggiungerlo alla pizza in cottura o metterlo fuori dal forno. Lo stesso vale per il radicchio Rosso di Chioggia: tondeggiante e compatto, con foglie rosse dalle nervature bianche, è coltivato su un terreno sabbioso ed ha un gusto sapido. In Friuli, non si può fare a meno di assaggiare la Rosa di Gorizia, presidio Slow Food. Veniva coltivata come nicchia e solo negli orti cittadini e nelle zone agricole alla periferia della città: oggi per fortuna il territorio di produzione si è ampliato. Le foglie diventano un vero gioiello con i primi freddi, che donano un colore inconfondibile, che va dal verde intenso, al melanzana, al rosso, accentuati con la lavorazione. Una volta raccolta, infatti, la rosa viene composta in mazzi e lasciata in ambienti riparati, tiepidi e al buio per circa due settimane, a 10°-15°. Questa tecnica, simile all'imbianchimento a cui è sottoposto il radicchio di Treviso (che rimane a bagno in acqua di risorgiva a 13°), consente di avere colori ancora più accesi, consistenza croccante e sapore più deciso.

Delicata e croccante, con colori tenui ed una dolcezza inconfondibile è l'indivia belga, che dev'essere valorizzata con attenzione agli accostamenti, affinché il sapore non sia coperto da gusti troppo intensi. Uscendo dai terreni più conosciuti e "confortevoli", c'è infine un mondo vegetale che può riservare grandi sorprese e notevoli soddisfazioni gustative per quanto riguarda gli abbinamenti e le farciture sulla pizza: è quello della famiglia delle senapi. Se la si conosce più come pianta spontanea che come coltivata e più per i semi – dai quali si ricava la salsa - le varietà "addomesticate" di senape sono sempre più frequenti e disponibili. La ristorazione fine dining se n'è già accorta da tempo, aggiungendo le foglie all'interno di misticanze lontane dalla banalità o arricchendo primi e secondi piatti.
La senape, che appartiene alla famiglia delle Brassicacee o Crucifere, si riconosce per il sapore pungente e piccante, di cui sono responsabili i composti solforosi presenti in diversa misura, esattamente come nei ravanelli, nella rucola e nel rafano.





Oltre a quella selvatica, quelle presenti in natura sono la senape bianca (Sinapis alba), la senape nera (Brassica nigra), e la senape bruna (Brassica juncea). In genere, l'uso che si fa della pianta è appunto quello che vede l'impiego dei semi o come sovescio. Ci sono tuttavia alcune varietà coltivate, adatte alla ristorazione e che potrebbero essere decisamente adatte ai condimenti vegetali per le pizze. È il caso della Red Giant, dalle foglie grandi circa 30 cm, di colore rosso, spesse e robuste. È una varietà brillante e piccante, originaria del Giappone e si riconosce per il gusto audace, con sentori di aglio crudo. Della stessa famiglia è la Mizuna, di origine orientale caratterizzata da una foglia dai margini frastagliati, di colore verde brillante: il gusto è più sottile e delicato.



Più speziata è la Scarlet Frills, con foglie di colore rosso intenso e frastagliate: più sottili rispetto alle altre varietà, fanno al pari con steli altrettanto fini, perfetti per essere aggiunti a crudo. Si chiama Green Wave ed è una senape dal gusto speziato: le foglie sono verdi, lanceolate con un'arricciatura sul bordo. Anche questa è perfetta come condimento a crudo. Dalle bellissime foglie viola dentellate è la Ruby Streaks, una varietà dal sapore piccante, con una nota leggermente dolce che ne smussa il sapore forte. Per chi ama i gusti più miti c'è la Southern Giant, dalle foglie verdi, brillanti e con un'arricciatura finale. Ancora, la Violet Wave, dalle foglie simili ad un dipinto impressionista. Vagamente violacea, con riflessi blu e verdi, hanno un gusto bello pieno e con un tocco di piccante. Infine la Carolina Broadleaf, dalle foglie lunghe, larghe e dal verde pieno, particolarmente gustosa.



HOSPITALITY 2023
CHIUDE IN POSITIVO E TRACCIA IL PERCORSO PER LA NUOVA ERA DELL'OSPITALITÀ



La 47a edizione di Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza, la fiera internazionale leader in Italia del settore Ho.Re.Ca., ha tracciato la strada per la nuova era dell'ospitalità. Lo confermano i numeri:

CON 636 ESPOSITORI E OLTRE 18.500 VISITATORI PROFESSIONALI, 9 PADIGLIONI SU 40.000 MQ DI SUPERFICIE E OLTRE 100 EVENTI CON 150 SPEAKER TRA FORMAZIONE E INIZIATIVE ESPERIENZIALI,

la manifestazione ha radunato a Riva del Garda l'intera filiera dell'accoglienza.
Beverage, Contract & Wellness, Food & Equipment e Renovation & Tech – che hanno dato voce a tutti i segmenti dell'Ho.Re.Ca. – sono stati affiancati dalle aree speciali Solobirra e RPM-Riva Pianeta Mixology, dedicate alla valorizzazione della birra artigianale e del bere miscelato, e da Winescape con il meglio del turismo del vino e dell'olio.
"La qualità straordinaria dei prodotti e dei servizi offerti dagli espositori e la presenza di grandi brand rappresentativi del comparto, ha soddisfatto gli operatori in visita – ha commentato Giovanna Voltolini, Exhibition Manager di Hospitality.
- Durante i quattro giorni di fiera, l'industria dell'ospitalità e della ristorazione ha avuto l'occasione di scoprire un percorso espositivo completo e diversificato, trovando soluzioni e strumenti innovativi per far crescere il proprio business e restare competitivi sul mercato".
Grande soddisfazione è stata espressa anche dalle delegazioni di buyer provenienti da selezionati Paesi come Germania, Malta e Centro America.

L'appuntamento con la 48a edizione di Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza è a Riva del Garda dal 5 all'8 febbraio 2024.



Da sinistra: Alessandra Albarelli, Giovanna Voltolini, Roberto Pellegrini

Slow Food

Considera gli ingredienti

a cura di Slow Food Italia[1]
www.slowfood.it

Secondo Slow Food, la qualità di un prodotto è determinata dal fitto intreccio di relazioni tra l'ambiente, il lavoro umano e le tecniche (tradizionali o innovative) che servono per produrlo. Le specificità dell'area geografica di produzione, le caratteristiche del suolo e il clima rendono infatti uniche le produzioni alimentari.



Nel *Manifesto della qualità secondo Slow Food del 2006,* si individuano tre elementi a cui riferirsi per costruire il concetto di qualità alimentare:

- **Buono.** La bontà organolettica, il piacere, al gusto inteso anche in termini culturali.
- **Pulito.** L'ambiente deve essere rispettato prendendo in considerazione le pratiche agricole, zootecniche, di trasformazione, di commercializzazione e di consumo sostenibili.
- **Giusto.** Vuol dire senza sfruttamenti, diretti o indiretti, di chi lavora nelle campagne, retribuzioni gratificanti e sufficienti ma, al contempo, rispetto per le tasche di chi compra valorizzando equità, solidarietà, dono e condivisione.



"La qualità buona, pulita e giusta è un impegno per un futuro migliore [...] è un atto di civiltà e uno strumento per migliorare l'attuale sistema alimentare"

ha dichiarato nel 2005 il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini. Mangiare è, infatti, un atto agricolo (come sosteneva Wendell Berry) e se il consumatore privilegia cibi buoni, puliti e giusti, favorisce un'agricoltura sostenibile capace di conservare e mantenere paesaggi rurali e saperi tradizionali.

Questo però vuol dire non solo saper scegliere gli ingredienti riducendo gli sprechi ma anche saperli valorizzare al meglio in una ricetta. In poche parole: non è necessario usare elenchi infiniti di Presìdi Slow Food per essere ritenuto un cuoco o un pizzaiolo attento al cibo di qualità ma basta saper scegliere con cura quelle produzioni, privilegiando per lo più quelle locali, riuscendo a valorizzare uno ad uno gli ingredienti che andiamo a inserire nel nostro piatto o sulla nostra pizza. L'attore napoletano Massimo Troisi, scomparso troppo presto, nel celebre film Ricomincio da tre, diceva a un "complessato" Robertino che la dose giusta (per fare l'amore, in quel caso) era "Mai più di cinque" e - se sei laureato - "mai più di quattro". Rifacendoci a quella gag, potremmo dire che se le nostre ricette conterranno non più di 5 ingredienti (escluso l'olio e il sale, magari) ciascuno di questi sarà valorizzato nel miglior modo possibile. E, se siamo davvero bravi, potremmo addirittura spingerci nell'usarne "non più di quattro". Spesso, sfogliando i menù, sembra di avere in mano un ricettario di qualche cuoco cortigiano del periodo barocco. Oggi i tempi sono diversi: proporre ingredienti "in purezza" è la nuova frontiera della qualità, non solo per il gusto ma anche perché in questo modo riusciamo a utilizzare con parsimonia le risorse messe a disposizione dal territorio.

1 *L'articolo è la naturale evoluzione del testo apparso a firma di Francesca Baldereschi e Valerie Ganio Vecchiolino sulla rivista scientifica AgriRegioniEuropa, anno 10 (2014), n. 39.*



Se invece vogliamo aggiungere ai nostri piatti "un ingrediente in più", meglio puntare sulla narrazione. Secondo Slow Food soltanto la narrazione può restituire al prodotto di eccellenza il suo valore reale. Dobbiamo pretendere una narrazione sistematica e critica del prodotto, della sua storia, delle caratteristiche dell'ambiente e del territorio dove è nato, della tecnica di trasformazione (oppure di coltivazione o allevamento se si tratta di una specie vegetale o di una razza animale). La maggiore conoscenza della materia aumenta, infatti, la consapevolezza della potenzialità che il cibo di qualità ha nella conservazione della biodiversità e spinge le persone a interrogarsi sui propri consumi e a convincersi della necessità di intervenire attivamente valorizzando il lavoro dei piccoli produttori.

Per raggiungere tali obiettivi nel 2011 Slow Food ha avviato il progetto dell'etichetta narrante:

una forma di etichettatura più completa che non sostituisce l'etichetta legale ma, posta a fianco ad essa, la completa e la integra mediante ulteriori informazioni e approfondimenti applicati sulle confezioni dei prodotti e si propone di raccontare in maniera esaustiva la filiera produttiva. Il tutto con la garanzia di Slow Food rispetto alla veridicità e alla completezza delle informazioni stesse.





IMMAGINI da archivio Slow Food.

La grande scommessa di Slow Food per il tempo di oggi è cambiare le abitudini alimentari quotidiane grazie a un approccio più responsabile, che legga la complessità del sistema cibo e ricerchi un piacere lento e durevole. Dobbiamo tornare a dare valore a ciò che si ha nel territorio, affondare le radici nella cultura gastronomica locale, mantenendo viva la curiosità di conoscere quella di altri luoghi, per avere uno sguardo attento sul cibo e comprenderne relazioni e origini.





LA BIRRA



Il crudo e la cotta nella birra

di Alfonso Del Forno

Il concetto di cotto e crudo nel mondo della birra è molto più sentito di quello che si possa immaginare: basti pensare al significato che viene dato a questi termini, sia dal punto di vista produttivo che della comunicazione.
Per meglio capire come usare nel modo corretto questi due termini, bisogna partire dalla definizione di birra. La birra è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione di un mosto preparato con acqua, malto d'orzo e altri cereali, come il frumento o il riso, a cui vengono aggiunti luppolo e lievito. La birra può essere definita tale solo dopo la fermentazione alcolica dovuta all’azione dei lieviti sul mosto zuccherino.
Il termine “cotta” sintetizza tutte le fasi di produzione della birra, che possono essere riassunte in sei passaggi principali:



1. Macinazione del malto per ottenere una farina grossolana

2. Mescolamento del malto macinato con acqua calda per ottenere il mosto

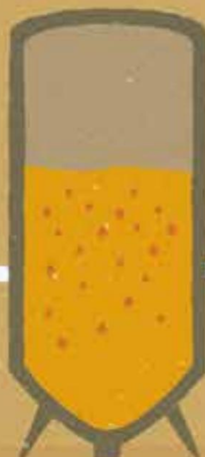


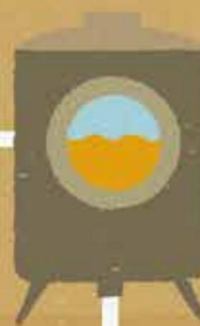


3. Bollitura del mosto con l'aggiunta di luppolo per conferire il caratteristico aroma e amaro alla birra, oltre alle spezie previste dalla ricetta

4. Raffreddamento del mosto bollito







5. Fermentazione del mosto raffreddato con lievito per produrre l'alcol, anidride carbonica e le caratteristiche aromatiche e gustative della birra











6. Maturazione e confezionamento della birra finita.

Nel cuore della produzione, ci sono l'infusione dei cereali in acqua calda (ammostamento) e la successiva bollitura, ovvero le due fasi in cui si produce il mosto. Questa è la vera e propria cottura del mosto (non della birra) che rappresenta l'unico trattamento termico applicato al liquido prima che si trasformi in birra. Questo concetto è valido per la birra artigianale, che per legge non può subire un trattamento di pastorizzazione. Quest'ultima rappresenta una delle discriminanti per l'individuazione di un prodotto brassicolo artigianale, che per legge può essere definito tale se, appunto, la birra non è pastorizzata, microfiltrata, prodotto in un birrificio indipendente e con un limite produttivo annuo di 200.000 hl. Una delle grandi differenze tra la birra artigianale e quella industriale è rappresentata proprio dalla cottura della birra, processo che avviene solo per la birra industriale.

Il termine "cruda" è intimamente legato proprio a quest'ultimo concetto, quello della pastorizzazione. Infatti, la definizione di "birra cruda" è legata all'assenza di un trattamento termico della birra (non del mosto), che avviene solo nel mondo della birra artigianale. Questa però non è da sola una condizione sufficiente per definire la birra col termine "artigianale", vista la descrizione sopra fatta di questa dicitura. Il mondo dell'industria birraria usa spesso nella comunicazione dei termini che possono indurre a pensare che la birra sia artigianale (birra cruda, birra non filtrata, etc…). L'unica arma in possesso del consumatore, ma anche degli operatori del settore, per difendersi dai messaggi fuorvianti, è la conoscenza delle normative vigenti, che permette di avere maggiore consapevolezza, contribuendo a riconoscere le caratteristiche delle birre presenti in commercio.

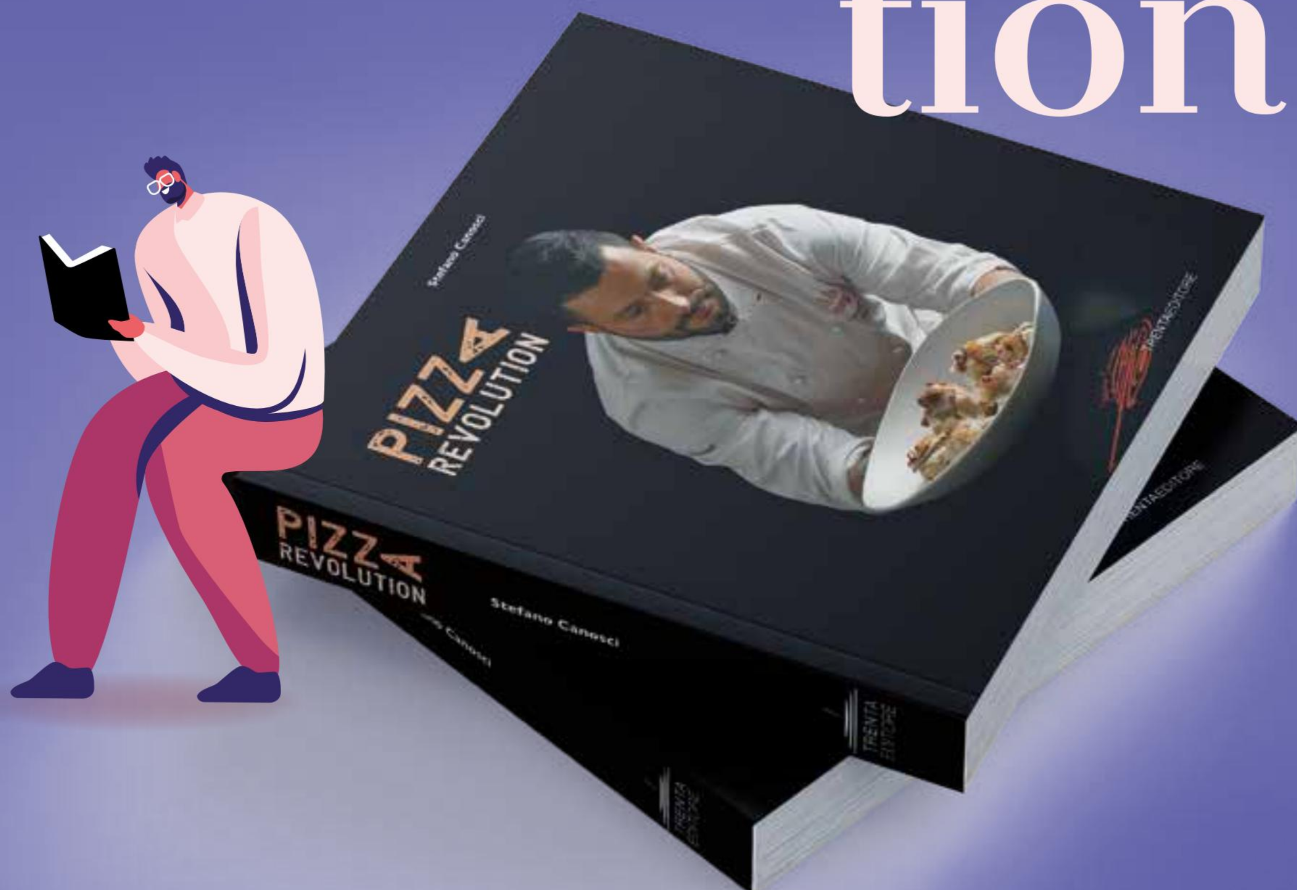
Illustrazioni di Antonella Manenti



A cura della redazione

Pizza revolution

Autore: ***Stefano Canosci***
Editore: ***Trenta***
Prezzo di copertina: ***€ 24 euro***



UN LIBRO AL MESE



Appena uscito per i tipi di Trenta Editore, Pizza Revolution è una storia di vita gastronomica, quella dell'apprezzatissimo Maestro Pizzaiolo Stefano Canosci, pluripremiato host della pizzeria Da Chicco di Colle Val d'Elsa, che vanta i 3 Spicchi della prestigiosa guida alle Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso.



Toscano, o meglio aretino, o meglio ancora di San Sepolcro, la carriera di Stefano Canosci inizia come bartender ma ben presto toccherà la sala e la cucina. Giunto "a piena maturazione" (come si direbbe di un impasto), Canosci si è trasferito tra le crete senesi per dedicarsi completamente al mondo dell'arte bianca.



In questo volume, Canosci racconta il proprio percorso umano e professionale costruito grazie alla sapiente cura di Marcello Caccialanza. Il volume vanta inoltre una introduzione firmata da uno dei più ricercati protagonisti della critica"pizzosa" contemporanea, Albert Sapere.

"Questo libro rappresenta per me la ciliegina sulla torta del mio percorso in cucina. Potersi raccontare per condividere con gli altri la propria passione è un'occasione unica"

racconta Stefano Canosci. "Vorrei ringraziare tutte le persone che hanno creduto in me, spingendomi a dare sempre il meglio. Un grazie speciale anche a chi mi ha guidato durante il percorso: senza di voi, oggi non sarei qui".

Nel libro non mancano le menzioni speciali ad altri chef e pizzaioli, tra cui - solo per citare due "mostri sacri" - Giovanni Santarpia e Antonello Colonna.

Curioso e intrigante, "Pizza Revolution" rappresenta una sorta di autobiografia di Canosci, che racconta con passione il percorso che lo ha reso quello che è oggi: dove è partito, le figure che hanno contribuito alla sua formazione e le sue aspirazioni future. Immancabile, la raccolta delle ricette più importanti della sua vita, per coloro che si vogliono mettere alla prova in cucina.